



## OLHO DE MOCHO

### VINHO BRANCO | SINGLE VINEYARD

### DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA | RESERVA 2021

**REGIÃO:** VIDIGUEIRA | ALENTEJO

**PRODUTOR:** HERDADE DO ROCIM

**VITICULTURA:** CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

**ENOLOGIA:** CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

**CLIMA** › Tipicamente mediterrânico, na sub-região vitivinícola da Vidigueira onde as condições climáticas são as mais temperadas do Alentejo, proporcionando um microclima óptimo à produção de vinhos de alta qualidade.

**SOLOS** › Pouco produtivos, franco-arenosos de origem granítica. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de vinhos de excelência.

**CASTAS** › Antão Vaz

A casta Antão Vaz encontra-se numa vinha velha, numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas no sentido Norte-Sul.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 6,800 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil › 0,37 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual › 0,8 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,01

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada do dia 26 de Agosto de 2021. Após um período de 24h de maceração pelicular a frio, a fermentação realizou-se em barricas de 500 L de carvalho francês e em depósito de cimento, por um período de 21 dias a uma temperatura controlada. No final da fermentação o vinho foi submetido a uma *battonage* diária.

**ESTÁGIO** › Estágio em barrica de carvalho francês por um período de nove meses.

**NOTA DE PROVA** › Cor citrina, aromas de vincada mineralidade com nuances de pederneira. Boca preenchida, com excelente acidez a proporcionar frescura intensa; untuosidade relevante e estrutura final com longevidade.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite

HERDADE DO  
**ROCIM**  
ALENTEJO

Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_18-05-2018

*Safra 2020. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.*

# OLHO DE MOCHO

## WHITE WINE | SINGLE VINEYARD

### DOC ALENTEJO VIDIGUEIRA | RESERVA 2021



**REGION:** VIDIGUEIRA | ALENTEJO

**PRODUCER:** HERDADE DO ROCIM

**VITICULTURE:** CATARINA VIEIRA | AMÂNDIO CRUZ

**WINEMAKING:** CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

**CLIMATE** › Typically mediterranean, in the winegrowing sub-region of Vidigueira, where the climatic conditions are the most temperate of Alentejo and provide an excellent microclimate for the production of quality wines.

**SOIL** › Poor land, sandy loam soils of granitic origin. Great pedological potential for the cultivation of vines and to produce quality wines.

**VARIETIES** › Antão Vaz

The variety Antão Vaz is trellised in an old vineyard, in a plot that is slightly exposed to the east, with a north-south orientation.

#### ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,5%

Total Acidity › 6,800 g/dm<sup>3</sup>

Volatile Acidity › 0,37 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugars › 0,8 g/dm<sup>3</sup>

pH › 3,01

**VINIFICATION** › Manual harvest into 12 kg boxes in the early hours of the 26th of August 2021. After a 24h period of cold skin maceration, fermentation took place in 500 L french oak barrels and concrete tanks for a period of 21 days at a controlled temperature. After fermentation period, the wine underwent a daily battonage.

**AGING** › Aged in 500 L french oak barrel for a period of nine months.

**TASTING NOTES** › Citrine in colour with a strong aroma of minerality and hints of flint. Full mouth, with excellent acidity providing an intense freshness; a relevant unctuosness with a long, structured ending.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



Projecto Movicortes S.A., em parceria com a associada Rocim, Lda.  
I037\_V2\_18-05-2018

*Safra 2020. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.*