

2009

ROQUETTE & CAZES



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro DOC

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO

IDADE DAS VINHAS
De 25 a 90 anos.

ÁLCOOL
15,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Setembro de 2011

DADOS ANALÍTICOS

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, adicionadas a outras variedades nativas provenientes de vinhas muito velhas.

VINIFICAÇÃO

As vindimas estão implantadas em socalcos e patamares tradicionais.

Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente de vinhas velhas da sub-região do Cima Corgo e da sub-região do Douro Superior. Todas as uvas são desengaçadas e transferidas para tanques de fermentação troncocónicos de inox onde iniciam a fermentação a temperaturas controladas. Durante o processo de fermentação são feitas várias "delestages" consoantes a evolução do vinho. A "delestages" é uma técnica extrativa francesa que tem como principal objetivo aumentar a superfície de contacto pelicular no momento em que o mosto/vinho é lixiviado por cima das massas (chapéu). Como resultado obtém-se uma extração elevada, respeitando a elegância e fugindo à rusticidade.

ENVELHECIMENTO

20 meses em barricas novas de carvalho francês.

NOTA DE PROVA

Cor: Opaco, com auréola estreita de cor violeta/azulada.

Nariz: Frutos negros silvestres muito frescos, com toques de especiarias, alguma torrefação e excelente madeira.

Boca: Encorpado, com sabor sumarento de fruta preta madura, violeta. Taninos sedosos, mas bem presentes. Final muito longo, integrado e de enorme elegância.

ENÓLOGOS

Daniel Llose e Manuel Lobo.

