

2010

ROQUETTE & CAZES



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro DOC

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO

IDADE DAS VINHAS
28 a 31 anos

ÁLCOOL
14%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Em Agosto de 2012

DADOS ANALÍTICOS

CASTAS

60% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca e 25% Tinta Roriz.

VINIFICAÇÃO

São usadas duas vinhas com localizações diferentes no vale do Douro: Cima Corgo e Douro Superior. As castas estão plantadas separadamente, por talhões. As uvas foram vindimadas num estado ótimo de maturação e transportadas em caixas de 25 kgs até à adega da Quinta do Crasto. Foram depois sujeitas a uma rigorosa triagem antes de serem desengaçadas, esmagadas e transferidas para cubas inox troncocónicas. Recorre-se a macerações prolongadas com "delestages", técnica francesa que aqui é usada em alternativa às remontagens clássicas. A extração é por isso muito mais completa, respeitando a elegância e fugindo à rusticidade.

ENVELHECIMENTO

18 meses em barricas de carvalho francês (parte novas).

NOTA DE PROVA

Cor: muito escuro, com auréola brilhante de cor violeta/azulada.

Nariz: frutos do bosque e violetas, com notas de madeira bem integradas.

Boca: encorpado, acidez refrescante, fruta preta e violetas. Taninos redondos a completar a estrutura do vinho. Final longo e muito macio, sempre cheio de elegância.

ENÓLOGOS

Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto).

