

2012

ROQUETTE & CAZES



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro DOC

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO

IDADE DAS VINHAS
33 anos

ÁLCOOL
14,5 %

DATA DE ENGARRAFAMENTO

DADOS ANALÍTICOS

CASTAS

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

VINIFICAÇÃO

São usadas duas vinhas com diferentes localizações no vale do Douro: Cima Corgo e Douro Superior: As castas estão plantadas por talhões separados. As uvas foram vindimadas no ponto óptimo de maturação, transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas, esmagadas e transferidas para cubas inox troncocónicas, com controlo de temperatura. Recorre-se a macerações prolongadas com "delestages", técnica francesa que aqui é usada em alternativa às remontagens clássicas. Esta técnica permite manter a identidade dos vinhos da região do Douro, com a mais-valia de fugir à rusticidade e aumentar a elegância.

ENVELHECIMENTO

Em barricas de carvalho francês (70% novas, 30% de um ano) durante 18 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta intenso.

Nariz: Excelente complexidade aromática, com notas de frutos silvestres frescos bem integrados com elegantes notas de violeta e especiarias.

Boca: Início elegante, que evolui para um vinho de volume e estrutura compacta de taninos de textura fina. Agradável sensação de frutos do bosque em perfeita harmonia com suaves notas violetas. Final de grande solidez, frescura e persistência.

ENÓLOGOS

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

