



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## ROQUETTE & CAZES 2017

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

A vindima 2017 fica na história como a vindima mais precoce de sempre.

Um Inverno com níveis de chuva baixos e temperaturas amenas, que originaram com que o ciclo vegetativo da videira se iniciasse mais cedo do que o habitual. Os baixos níveis de precipitação mantiveram-se baixos durante todo o ciclo vegetativo da videira, levando a um stress hídrico moderado e a uma consequente adaptação natural da videira a estas condições adversas. No dia 18 de Agosto começamos a vindimar uvas tintas provenientes do Douro Superior, onde temos a possibilidade de regar, o que se veio a verificar fundamental para manter as videiras a trabalharem de forma equilibrada, originando assim uvas em perfeitas condições de maturação. No final de Agosto as temperaturas noturnas baixaram significativamente, o que veio ajudar a concluir da maturação da uva. A vinda das noites frias e dos dias quentes originaram uvas em perfeito equilíbrio. Setembro continuou seco, permitindo que a vindima decorresse da melhor forma. Terminamos a vindima também muito mais cedo que o habitual, mais precisamente no dia 19 de setembro. Como balanço geral 2017 foi um ano de menor produção, onde as videiras apresentaram cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma excelente concentração e uma ótima relação entre a película e a polpa. Um ano desafiante para as equipas de viticultura e enologia, tendo sido essencial não falhar na data certa de vindima, para se otimizar ao máximo a qualidade. 2017 ficará certamente registado na história como um ano de vinhos excepcionais.

### Castas

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

### Vinificação

Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente da sub-região do Cima Corgo e da sub-região do Douro Superior. À chegada da Adega, passam na mesa de escolha onde é feita uma seleção minuciosa; posteriormente são desengaçadas, suavemente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox de formato troncocónico, onde iniciam a fermentação alcoólica com temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa de "delestage" que, quando efetuada em cubas de formato troncocónico, tem como objetivo principal aumentar a superfície de contacto pelicular no momento em que o mosto/vinho é lixiviado por cima das massas (chapéu). Como resultado obtém-se um vinho concentrado e complexo, que respeita a elegância e foge à rusticidade.

### Envelhecimento

O Roquette & Cazes 2017 estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses.

### Nota de Prova

De cor rubi carregada o Roquette & Cazes 2017 apresenta no nariz uma excelente complexidade aromática, com notas de frutos vermelhos muito limpos, elegantes especiarias e suaves notas balsâmicas. Inicia a prova em boca de forma muito elegante, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura composta por taninos de textura aveludada. Um vinho muito envolvente, que termina muito fresco e persistente.



### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> 38 Anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente - Sul 130-450 metros	<b>Álcool</b> 14,5%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,4 gr/L pH: 3,70 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	<b>Enólogos</b> Daniel Llose (Château Lynch-Bages) Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Vinha ao Alto Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	<b>Engarrafamento</b> Janeiro 2020		