

ROQUETTE & CAZES - 2007

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

Sistematização Patamares

Idade da vinha 28 anos

Solo Xisto

Denominação de Origem Douro

Ano 2007

Graduação Alcoólica 14%

Vinificação

As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram 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 e onde se realizou uma maceração alcoólica prolongada.

Envelhecimento

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

Engarrafamento

Em Junho de 2009: 21.500 garrafas (0,75 Litros)
495 garrafas (1,5 Litros)
30 garrafas (3,0 Litros)

Prova

Cor: Rubi intenso.

Nariz: Excelente complexidade aromática, com notas de frutos vermelhos muito limpos, elegantes especiarias e suaves notas balsâmicas.

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

Enólogos

; Daniel Llose e Manuel Lobo

