



XISTO – ROQUETTE & CAZES 2003

VINHA

<i>Castas</i>	60% Touriga Nacional 15% Touriga Franca 25% Tinta Roriz
<i>Sistematização</i>	Patamares
<i>Idade</i>	25 anos
<i>Solo</i>	Xisto



VINHO

<i>Denominação de Origem</i>	Douro
<i>Ano</i>	2003
<i>Graduação Alcoólica</i>	14,7
<i>Vinificação</i>	Em cuba inox troncocónicas com temperatura controlada e com maceração alcoólica prolongada
<i>Envelhecimento</i>	Em barricas de carvalho francês (60 % novas, 40% de um ano) durante 18 meses.
<i>Engarrafamento</i>	Em Abril de 2005
<i>Prova</i>	Cor rubi com reflexos brilhantes, o nariz revela o que será o vinho na boca, com aromas de madeira e frutos vermelhos bem combinados. Na boca, os taninos muito macios e elegantes acompanham uma explosão de sabores complexos provenientes da fruta madura. Harmonioso e elegante apresenta um grande potencial de envelhecimento.
<i>Enólogos</i>	Daniel Llose e Susana Esteban