



## XISTO – ROQUETTE & CAZES - 2005

<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
<i>Denominação de Origem</i>	Douro
<i>Ano</i>	2005
<i>Graduação Alcoólica</i>	14%



<i>Vinificação</i>	As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 kgr e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas e esmagadas e transferidas para cubas 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 Agosto 2007 . 32.340 garrafas (0,75 Litros) 346 garrafas (1,5 Litros)
<i>Prova</i>	<b>Cor:</b> Rubi intenso. <b>Nariz:</b> Excelente harmonia entre elegantes notas florais e intensos frutos vermelhos do bosque, com grande frescura. <b>Boca:</b> Início suave e harmonioso, volume correcto com taninos macios e bem redondos. Final elegante com boa complexidade entre frutos vermelhos frescos e suaves notas de cacau. Excelente profundidade que indica um elevado potencial, para um correcto envelhecimento em garrafa.
<i>Enólogos</i>	Daniel Llose e Susana Esteban