

# 2004

# XISTO - ROQUETTE & CAZES



**DENOMINAÇÃO ORIGEM**  
Douro

**SISTEMATIZAÇÃO**  
Patamares

**SOLO**  
Xisto

**EXPOSIÇÃO**

**IDADE DAS VINHAS**  
25 anos

**ÁLCOOL**  
14%

**DATA DE ENGARRAFAMENTO**  
Junho de 2006

**DADOS ANALÍTICOS**

## CASTAS

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

## VINIFICAÇÃO

Em cubas inox troncocónicas com temperatura controlada e com maceração alcoólica prolongada

## ENVELHECIMENTO

Em barricas de carvalho francês (60 % novas, 40% de um ano) durante 18 meses.

## NOTA DE PROVA

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.

## ENÓLOGOS

Daniel Llose e Susana Esteban.

