

2009

XISTO - ROQUETTE & CAZES



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO

IDADE DAS VINHAS
De 25 a 90 anos

ÁLCOOL
15,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO
Setembro de 2011

DADOS ANALÍTICOS

CASTAS

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

VINIFICAÇÃO

As vinhas estão implantadas em socalcos e patamares tradicionais. Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente de vinhas velhas da sub região do Cima Corgo e da sub região do Douro Superior. Todas as uvas são desengaçadas e transferidas para tanques de fermentação troncocónicos de inox onde inciam a fermentação a temperatura controlada. Durante o processo de fermentação são feitas várias "delestages" consoante a evolução do vinho. A "delestage" é uma técnica extrativa francesa que tem como principal objectivo aumentar a superfície de contacto pelicular no momento em que o mosto/vinho é lixiviado por cima das massas (chapéu). Como resultado obtém-se uma extração elevada, respeitando a elegância e fugindo à rusticidade.

ENVELHECIMENTO

20 meses em barricas novas de carvalho francês.

NOTA DE PROVA

Cor: opaco, com auréola estreita de cor violeta/azulada.

Nariz: frutos negros silvestres muito frescos, com toques de especiaria, alguma torrefacção e excelente madeira.

Boca: encorpado, com sabor sumarento de fruta preta madura, violetas. Taninos sedosos, mas bem presentes. Final muito longo, integrado e de enorme elegância.

ENÓLOGOS

Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto).

