

2012

XISTO - ROQUETTE & CAZES



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares e vinha tradicional em socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

IDADE DAS VINHAS

De 25 a 90 anos

ÁLCOOL

14,0%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,5 gr/L

pH: 3,65

Açúcar residual: 1,8 gr/L

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, adicionadas a outras variedades nativas provenientes de Vinhas Velhas.

VINIFICAÇÃO

Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente da sub-região do Cima Corgo e da sub-região do Douro Superior. Todas as uvas são desengaçadas e transferidas para cubas de fermentação em inox de formato troncocónico, onde iniciam a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa "délestage", que tem como principal objetivo aumentar a superfície de contacto pelicular no momento em que o mosto/vinho é lixiviado por cima das massas (chapéu). Como resultado obtém-se um vinho concentrado e complexo, que respeita a elegância e foge à rusticidade.

ENVELHECIMENTO

20 meses em barricas de carvalho francês.

NOTA DE PROVA

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

Nariz: Excelente complexidade aromática, onde se destacam frescas notas de frutos silvestres, com elegantes notas de especiaria e suaves sensações de cacau.

Boca: Início elegante, evoluído para um vinho de grande dimensão, com excelente estrutura composta por taninos poderosos, mas de textura suave. Boas sensações de frutos silvestres frescos. Termina elegante, integrado e persistente.

ENÓLOGOS

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

