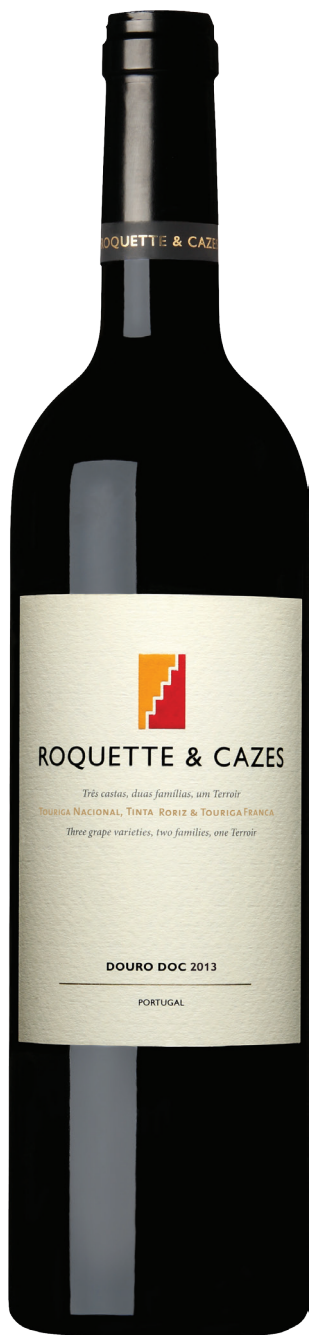


2013

ROQUETTE & CAZES



DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro DOC

SISTEMATIZAÇÃO

Patamares e vinha tradicional em socalcos

SOLO

Xisto

EXPOSIÇÃO

IDADE DAS VINHAS

34 anos

ÁLCOOL

14,5 %

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,3gr/L

pH: 3,65

Açúcar residual: 2,0 gr/L

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

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 (70% barricas novas e 30% barricas de 1 ano)

NOTA DE PROVA

Cor: Violeta intenso.

Nariz: Aroma cativante de frescos frutos silvestres, associados a elegantes notas de forais que fazem lembrar violetas, bem integradas com suaves aromas de cacau.

Boca: Início elegante, que evolui para um vinho de volume e estrutura compacta de taninos de textura fina. Agradável sensação de frutos do bosque em perfeita harmonia com suaves notas violetas. Final de grande solidez, frescura e persistência.

ENÓLOGOS

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

