



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

ROQUETTE & CAZES 2016

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2016 foi um ano bastante complexo pelas condições climáticas adversas. O Inverno foi extremamente generoso na quantidade de precipitação, tendo atingido níveis bastante superiores à média dos últimos 30 anos, verificado-se ainda temperaturas superiores ao normal até ao final de Janeiro. O início da Primavera continuou chuvoso, mas as temperaturas desceram consideravelmente, retardando assim o desenvolvimento das vinhas. No entanto, Julho e Agosto foram meses extremamente quentes e secos - as videiras apresentavam aspecto viçoso e no geral uma excelente área foliar, resultado das excelentes reservas hídricas resultantes do chuvoso Inverno. Durante este período a maturação das uvas ocorreu de forma correcta mas lenta. Nos dias 24 e 25 de Agosto choveram na Quinta do Crasto 18 mm, uma chuva muito agradecida pelas videiras, que juntamente com o decréscimo de temperatura no início de Setembro, originou uma perfeita maturação das uvas. Iniciámos a vindima das uvas brancas no dia 02 de Setembro, e as primeiras uvas tintas entraram no dia 05 de Setembro. As condições climáticas durante a vindima continuaram muito favoráveis à correcta maturação da uva, o que nos permitiu seleccionar com precisão o correcto momento de vindima para cada vinha ou casta em particular. Como resultado temos vinhos brancos, tintos e vinhos do porto que mostram excelentes cores, grande projecção aromática e estruturas sérias, com grande equilíbrio e elegância. Uma vindima que pela sua complexidade, obrigou as equipas de enologia e viticultura a passarem muito tempo na vinha para tomarem as decisões mais importantes que originaram grandes vinhos.

Castas

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

Vinificação

Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente da sub-região do Cima Corgoe da sub-região do Douro Superior. À chegada da Adega, passam na mesa de escolha onde é feita uma seleção minuciosa; posteriormente são desengaçadas, suavemente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox de formato troncocónico, onde iniciam a fermentação alcoólica com temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa de "delestage" que, quando efetuada em cubas de formato troncocónico, tem como objetivo principal 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

O Roquette & Cazes 2016 estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses.

Nota de Prova

De cor violeta carregada. Muito envolvente no nariz, onde conseguimos encontrar elegantes notas de florais, muito bem integradas com frutos vermelhos. Inicia a prova de boca de forma elegante, evoluindo rapidamente para um vinho de grande solidez, onde encontramos um excelente volume e uma estrutura compacta, composta por taninos frescos de textura polida. Termina harmonioso e muito persistente.

Informação Técnica

Idade das Vinhas 37 Anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul 130-450 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,5 gr/L pH: 3,75 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	Enólogos Daniel Llose (Château Lynch-Bages) Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha ao Alto Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Maio 2019		

