



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

ROQUETTE & CAZES 2021

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

2021 ficará certamente marcado por ser um ano cheio de frescura e elegância. Foi um ano de clima instável e consequentemente muito desafiante na vinha e na adega, onde o planeamento rigoroso, acompanhamento periódico e capacidade de ajustamento foram essenciais para atingir a excelência. Após um Inverno rigoroso, com bons níveis de precipitação, as videiras iniciaram o ciclo vitícola com boas reservas. As temperaturas amenas desde o abrolhamento até à fase do pintor originaram que as videiras não sentissem grande stress, o que levou a que o ciclo da videira adiantasse aproximadamente 15 dias comparativamente à média dos últimos 5 anos. A vindima iniciou-se na última semana de Agosto com dias quentes e secos e noites frias. Nos dias 1 e 2 de Setembro vieram as primeiras chuvas e também uma diminuição das temperaturas médias, com a vindima a evoluir de forma serena e com temperaturas amenas. Um ano que ficará na memória pela produção de vinhos cheios, com excelente frescura, aromas muito finos, taninos de textura sedosa. Um ano muito elegante que dará origem a vinhos com excelente potencial de evolução em garrafa.

Castas

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

Vinificação

Todas as uvas são vindimadas manualmente. Após uma criteriosa selecção na entrada na adega as uvas são desengaçadas, suavemente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação troncocónicas em inox, onde iniciam a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa de "deléstage" que tem como principal objetivo aumentar a superfície de contacto pelicular no momento em que o mosto/vinho é lixiviado por cima das massas. Segue-se uma maceração pelicular pós-fermentativa, técnica muito utilizada nos vinhos de Bordéus, que permite uma extracção muito suave e um afinamento final da textura do vinho. O resultado é um vinho concentrado e complexo, que respeita a elegância e foge à rusticidade.

Envelhecimento

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

Nota de Prova

De cor rubi profunda, o Roquette & Cazes 2021 impressiona no nariz pela sua excelente intensidade e complexidade aromática, onde se destacam notas de frutos vermelhos frescos, bem harmonizadas com notas suaves de especiarias finas. Na boca apresenta um ataque elegante evoluindo para um vinho de grande solidez e estrutura, caracterizado por taninos de textura aveludada. Envolve, termina equilibrado, fresco e muito persistente. Um vinho feito com a tecnologia de vinificação de Bordéus mas com castas tradicionalmente durienses, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, que reflecte claramente a identidade do Douro.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Idade média 13 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Norte 120-450 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,5 gr/L pH: 3,65 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	Enólogos Daniel Llose (Château Lynch-Bages); Manuel Lobo e Cátia Barbeta (Quinta do Crasto)
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha ao Alto Vinha em patamares de 1 bardo	Engarrafamento Fevereiro 2024		