2003 XISTO - ROQUETTE & CAZES



DENOMINAÇÃO ORIGEM	SISTEMATIZAÇÃO	SOLO
Douro	Patamares	Xisto
EXPOSIÇÃO	IDADE DAS VINHAS 25 anos	ÁLCOOL 14,7%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

DADOS ANALÍTICOS

Abril de 2005

CASTAS

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

VINIFICAÇÃO

Em cuba inox troncocónicas com temperatura controlada e com maceração alcoólica prolongada.

ENVELHECIMENTO

Em barricas de carvalho francês (60 % novas, 40% de um ano) durante 18 meses.

NOTA DE PROVA

Cor rubi com reflexos brilhantes, o nariz revela o que será o vinho na boca, com aromas de madeira e frutos vermelhos bem combinados. Na boca, os taninos muito macios e elegantes acompanham uma explosão de sabores complexos provenientes da fruta madura. Harmonioso e elegante apresenta um grande potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS

Daniel I lose e Susana Esteban.

