

2013

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

14,5%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 4,9 gr/L

pH: 3,66

Açúcar residual: 1,6 gr/L

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, 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 frescura e complexidade aromática, onde se destacam elegantes aromas florais, em perfeita sintonia com frescas notas de especiaria. Tudo está muito bem integrado com cativantes aromas de frutos silvestres.

Boca: Início elegante, evoluído de forma harmoniosa para um vinho de estrutura compacta, composta por taninos de textura sedosa, em perfeita sintonia com sabores de frutos silvestres. Um vinho de grande elegância e dimensão, que termina com excelente frescura e persistência.

ENÓLOGOS

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

