



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## XISTO - ROQUETTE & CAZES 2019

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

Depois de 2017 e 2018, com produções significativamente abaixo da média da última década, o ano de 2019 mostrou-se mais generoso em quantidade e mais na linha da média produtiva a que estamos habituados na Quinta do Crasto. No entanto, não deixou de ser um ano considerado desafiante, após um inverno e primavera secos, que levaram a baixos níveis de reservas de água no solo para as necessidades das videiras. Verificámos, no entanto, que nos meses de junho, julho e agosto, as videiras se mostravam com áreas foliares equilibradas e de aparência saudável, não indicando elevados sintomas de stress hídrico. Atribuimos este equilíbrio às temperaturas amenas (menos 5°C que a média dos últimos 5 anos na Quinta do Crasto) que se fizeram sentir desde maio até final de agosto. Este fator contribuiu positivamente para que o período de maturação das uvas durante os meses de julho e agosto decorresse de forma lenta e muito equilibrada. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. A vindima de 2019 decorreu com muita tranquilidade, onde as noites frias e os dias quentes e secos, permitiram que as uvas fossem vindimadas no momento certo. Essencial foi também a chuva ocorrida nos dias 21 e 22 de setembro, que veio ainda ajudar a refinar a maturação de algumas castas mais tardias, nomeadamente a touriga franca. Na colheita de 2019 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 26 de agosto e terminamos a colheita no dia 11 de outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude. Como balanço final, temos em 2019 vinhos brancos muito expressivos, com excelente concentração, mostrando extraordinária frescura. Os vinhos tintos são também reflexo do equilíbrio ocorrido durante o ciclo vegetativo, apresentando-se como vinhos muito completos, onde podemos encontrar aromas vibrantes, excelente concentração, estrutura sólida e acima de tudo grande equilíbrio, indicando um excelente potencial de evolução.

### 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. Após uma criteriosa selecção na entrada na adega as uvas são desengaçadas, suavemente esmagadas 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 de "delestage" que tem como principal objetivo aumentar a superfície de contacto pelicular no momento em que o mosto/vinho é lixiviado por cima das massas. Como resultado obtém-se um vinho concentrado e complexo mas muito elegante e envolvente.

### Envelhecimento

Xisto Roquette & Cazes 2019 estagiou 100% em barricas novas de carvalho francês durante 20 meses.

### Nota de Prova

De cor ruby carregada, no nariz apresenta notas de fruta fresca do bosque bem integrada com elegantes notas de especiarias e esteva. Na boca tem um ataque elegante, evoluindo para um vinho com excelente dimensão e estrutura, composto por taninos frescos de textura fina. Um vinho que é feito com a tecnologia de Bordéus mas que reflecte a identidade do Douro. Termina harmonioso e com excelente persistência.

### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> Média de 35 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente - Norte 120-450 m	<b>Álcool</b> 14,5%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,1 gr/L pH: 3,72 Açúcar Residual: 1,7 gr/L	<b>Enólogos</b> Daniel Llose (Château Lynch- Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Patamares de 2 bardos	<b>Engarrafamento</b> Dezembro de 2021		

