

2006

ROQUETTE & CAZES



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro DOC

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xistoso

EXPOSIÇÃO
Nascente

IDADE DAS VINHAS
25 anos

ÁLCOOL
15%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

DADOS ANALÍTICOS

O PROJECTO

Desde 2002 que a família Roquette da Quinta do Crasto (Douro) e a família Cazes do Château Lynch-Bages (Bordeaux) se associaram para trocar experiências e conhecimentos. O objectivo foi sempre produzir grandes vinhos usando tecnologia de vinificação francesa no privilegiado "terroir" do Douro. O vinho Roquette & Cazes é o segundo vinho deste projecto. Tem na sua filosofia os ensinamentos que recebeu do seu irmão mais velho, o Xisto. É igual na elegância, na fineza e na profundidade de boca. A maior diferença está no estágio em garrafa, que é mais prolongado. O objectivo é estar pronto a beber quando sai para o mercado.

CASTAS

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

VINIFICAÇÃO

São usadas duas vinhas, com localizações diferentes no vale do Douro: Cima Corgo e Douro Superior. As castas estão plantadas separadamente, por talhões. As uvas foram vindimadas num estado óptimo de maturação e transportadas em caixas de 25Kg até à adega da Quinta do Crasto. Foram depois sujeitas a uma rigorosa triagem antes de serem desengaçadas, esmagadas e transferidas para cubas inox troncocónicas. Recorre-se a macerações prolongadas com "delestage", técnica francesa que aqui é usada em alternativa às remontagens clássicas.

ENVELHECIMENTO

18 meses em barricas de carvalho francês (70% novas, 30% de um ano) + 18 meses em garrafa (em armazém com temperatura controlada).

NOTA DE PROVA

Cor: rubi intenso de grande profundidade, com auréola curta.

Nariz: notas muito limpas de frutos silvestres frescos, harmonizadas com suaves notas tostadas, lembrando cacau.

Boca: volume robusto, com taninos macios e redondos. Destacam-se os frutos silvestres e o final profundo de grande extensão e complexidade.

SUGESTÕES DE SERVIÇOS

Vinho com estágio em garrafa. Poderá apresentar ligeiro depósito. Decantar previamente e servir à temperatura de 16C°. Está pronto a beber. Acompanhará bem pratos intensos de carne e caça ou cozinha italiana elaborada.

