

2008

ROQUETTE & CAZES



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro DOC

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO

IDADE DAS VINHAS
27 anos

ÁLCOOL
14%

DATA DE ENGARRAFAMENTO

DADOS ANALÍTICOS

CASTAS

60% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca e 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 ótimo de maturação e transportadas em caixas de 25 kg até à adega da Quinta do Crasto. Foram depois sujeitas a uma rigorosa triagem antes de serem desengaçadas, esmagadas e transferidas para cubas de 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.

ENÓLOGOS

Daniel Llose e Manuel Lobo.

