



QUINTA DO CRASTO

Single Quinta Port and Douro Wines

ROQUETTE & CAZES 2015

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano de 2015 ficou marcado por ser um ano seco mas extremamente equilibrado, uma vez que choveu na quantidade certa e nas datas mais adequadas. Os meses de Julho e Agosto tiveram temperaturas amenas, com dias quentes e noites frias, o que favoreceu muito positivamente uma correta maturação. As condições climáticas até ao final da vindima foram muito favoráveis, tendo chovido nos dias 15 e 16 de Setembro, o que veio beneficiar a afinação da maturação de algumas castas, nomeadamente a nossa Touriga Nacional. Como resultado, temos vinhos tintos com excelente definição aromática, estruturas compactas compostas por taninos redondos de grande qualidade. Um ano onde os vinhos se destacam pela sua fruta generosa, frescura natural e uma extraordinária elegância.

Castas

60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 15% 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. À chegada da Adega, passam na mesa de escolha onde é feita uma seleção minuciosa; posteriormente são desengaçadas, suavemente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox de formato troncocónico, onde iniciam a fermentação alcoólica com temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa de "delestage" que, quando efetuada em cubas de formato troncocónico, tem como objetivo principal 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

O Roquette & Cazes 2015 estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses.

Nota de Prova

De cor violeta, mostra-se muito atrativo e com excelente complexidade, onde se destacam frescas notas de frutos silvestres do Douro e elegantes notas de especiaria. Na boca, apresenta um início equilibrado, evoluindo para um vinho de porte sério com excelente volume e textura composta por taninos aveludados. Um vinho muito elegante que termina fresco e com excelente persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 36 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente, Sul 130-450 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,3 gr/L pH: 3,7 Açúcar Residual: 1,6 gr/L	Enólogos Daniel Llose (Château Lynch-Bages) Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha ao Alto; Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Junho 2018		

Quinta do Crasto - Gouvinhas
5060-063 Sabrosa
Portugal

www.quintadocrasto.pt



Email: crasto@quintadocrasto.pt
Tel.: +351 254 920 020
Fax: +351 254 920 788