



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

ROQUETTE & CAZES 2020

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano de 2020 foi extremamente exigente, não só devido à pandemia global, mas também devido às condições climáticas bastante rigorosas, apresentando-se como um ano quente e seco durante o período crucial de maturação da uva. Este foi o Inverno mais quente desde 2005, tendo sido, no entanto, registada elevada precipitação, em especial no mês de Dezembro, tanto na Quinta da Cabreira (Douro Superior) como na Quinta do Crasto (Cima Corgo). Os meses de Março a Junho foram igualmente acompanhados de elevada precipitação e temperaturas altas, que levaram a um abrolhamento precoce, cerca de dez dias mais cedo que o habitual. Durante este período existiu maior pressão devido à possibilidade de aparecimento de doenças na vinha, sendo fundamental um acompanhamento permanente e muito rigoroso pela equipa de viticultura para evitar possíveis focos de infecção. Julho e Agosto foram meses quentes, mas felizmente existiu alguma disponibilidade de água no solo que garantiu a correcta maturação da uva. No entanto, foi fundamental não falhar o ponto óptimo de vindima de forma a evitar a ameaça da desidratação da uva. A vindima teve início a 17 de Agosto e terminou a 25 de Setembro. Foi uma vindima de menor produção com as videiras a apresentarem cachos mais pequenos e uvas de menor diâmetro, com uma óptima relação entre a película e a polpa, e consequentemente uma excelente concentração. Uma vindima marcada pela pandemia Covid-19 mas, com todo o profissionalismo e dedicação da equipa da Quinta do Crasto, deu origem à produção de vinhos brancos com excelente equilíbrio, frescura e definição aromática e vinhos tintos muito completos, com fruta muito expressiva, textura sedutora e excelente persistência.

Castas

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

Vinificação

Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm, na sua maioria, da Quinta do Meco e de vinhas mais velhas no Douro Superior. À chegada da adegas, passam na mesa de escolha onde é feita uma rigorosa selecção. 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 "délestage" 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 estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses.

Nota de Prova

De cor ruby carregada, o Roquette & Cazes 2020 apresenta uma excelente intensidade aromática de frescos frutos vermelhos e notas suaves de especiaria fina. Na boca inicia sedutor, evoluindo para um vinho de excelente estrutura, composto por taninos de textura aveludada. Termina cheio de complexidade e persistente. Um vinho que realça as técnicas de vinificação de Bordéus, em perfeita sintonia com a identidade do Douro.



Informação Técnica

Idade das Vinhas Idade média 25 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul - Poente - Norte 120-450 metros	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,2 gr/L pH: 3,71 Açúcar Residual: 1,8 gr/L	Enólogos Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha ao Alto Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Dezembro 2022		