



# QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

## ROQUETTE & CAZES 2022

### Denominação de Origem

Douro

### Ano Vinícola

2022 caracterizou-se por ser um ano extremamente seco. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, tal como as altas temperaturas registadas durante os meses de Primavera e Verão, tiveram um impacto significativo quer na quantidade quer na maturação da uva. O período de Inverno, ou de dormência das videiras, entre Novembro e Fevereiro registou valores muito baixos de precipitação e a partir de Junho a região entrou em seca severa, tendo sido atingido 46,5°C no Pinhão, o valor mais alto alguma vez registado em Portugal. De referir que as temperaturas mínimas durante a noite nestes períodos foram igualmente elevadas, não permitindo a recuperação das videiras no período nocturno. Devido às temperaturas elevadas, houve uma antecipação da “floração” e da fase de “pintor”. Apesar de se ter verificado uma “boa nascença de cachos”, o impacto das condições climáticas foi significativo, com os cachos e os bagos a apresentarem-se de menor dimensão do que o habitual, demonstrando também a extrema resiliência das videiras, que se “defenderam” da seca que se instalou logo no início do seu ciclo. Os controlos de maturação foram antecipados para o início de Agosto, tendo a vindima sido iniciada a 18 de Agosto, com as castas brancas. Esta foi a segunda vindima mais precoce, a seguir à de 2017. As análises de maturação demonstravam alguma anormalidade no desenvolvimento dos compostos do bago, com teores de açúcar e níveis de acidez baixos em relação aos valores médios, situação explicada pelas condições climáticas verificadas. Apesar das condições climáticas incomuns ao longo do ano, as vinhas velhas da Quinta do Crasto acabaram por surpreender positivamente, com as videiras a terem uma boa adaptação, com uma produção de excelente qualidade. Este bom desempenho explica-se pela idade das videiras, com bom sistema radicular, capaz de chegar a solos mais profundos e com algum nível de humidade, porte e sistema de condução que as defende do stress hídrico e baixas produções. A exposição e essencialmente a cota das diferentes parcelas foram factores preponderantes em termos de produção, sendo que as cotas mais baixas apresentaram níveis de rendimento muito inferiores, quando comparados com parcelas e vinhas de cotas mais altas. A precipitação que ocorreu na segunda semana de Setembro teve uma importância tremenda em termos de qualidade dos mostos. Apesar de ter forçado a parar a vindima, verificou-se um “desbloqueio” das videiras que reagiram rapidamente a esta disponibilidade de água, levando a um aumento de rendimentos e de álcool dos mostos, não comprometendo a parte sanitária da produção. O ano de 2022 foi definitivamente desafiante, com os vinhos a apresentarem teores alcoólicos moderados, com acidez equilibrada, cores estáveis e boa estrutura, mas acima de tudo uma elegância fantástica!

### Castas

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

### Vinificação

Após uma criteriosa triagem à entrada da adega, as uvas, vindimadas manualmente, são desengaçadas, delicadamente prensadas e encaminhadas para cubas troncocónicas de inox, onde têm início a fermentação alcoólica sob rigoroso controlo de temperatura. Durante este processo, aplica-se a técnica francesa de “deléstage”, que maximiza a interação entre o mosto/vinho e as películas, promovendo uma extração mais eficiente através da lixiviação das massas. Posteriormente, realiza-se uma maceração pelicular pós-fermentativa, uma abordagem amplamente utilizada nos vinhos de Bordéus, que proporciona uma extração gradual e refinada, contribuindo para um acabamento mais polido na textura do vinho. O resultado é um vinho de grande concentração e complexidade, que alia profundidade e equilíbrio, evitando qualquer traço de rusticidade e destacando-se pela sua elegância.

### Envelhecimento

O Roquette & Cazes 2022 estagiou em barricas de carvalho francês (35% barricas novas e 65% barricas de segunda utilização), onde permaneceu cerca de 18 meses.

### Nota de Prova

De cor rubi intensa, destaca-se pela marcante intensidade e complexidade aromática. No nariz, sobressaem notas vibrantes de frutos vermelhos frescos, em perfeita harmonia com delicados traços de especiarias finas. No paladar, inicia-se com elegância, revelando um vinho de estrutura robusta e bem definida, suportado por taninos de textura sedosa. O conjunto é envolvente e equilibrado, culminando num final fresco e persistentemente longo. Elaborado com a precisão tecnológica da vinificação bordalesa e utilizando as emblemáticas castas do Douro – Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz – este vinho traduz com fidelidade a identidade única da região.

### Informação Técnica

<b>Idade das Vinhas</b> Idade média 13 anos	<b>Exposição, Solo e Altitude</b> Nascente - Norte 120-450 metros	<b>Álcool</b> 14,5%	<b>Dados Analíticos</b> Acidez Total: 5,8 gr/L pH: 3,77 Açúcar Residual: 1,7 gr/L	<b>Enólogos</b> Daniel Llose (Château Lynch-Bages); Cátia Barbata / Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
<b>Temperatura de Consumo</b> 16-18°	<b>Sistematização</b> Vinha ao Alto Vinha em patamares de 1 bardo	<b>Engarrafamento</b> Fevereiro 2025		

