



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

XISTO - ROQUETTE & CAZES 2018

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

Após o quente e seco ano de 2017, o Inverno de 2018 também não foi generoso nos níveis de precipitação. De Outubro de 2017 até o final de Fevereiro de 2018, praticamente não choveu. As primeiras chuvas apareceram no final de Fevereiro e continuaram em abundância até meados de Junho. A Primavera foi húmida e com temperaturas amenas, o que causou uma forte pressão de mildio na vinha entre a floração e o fecho do cacho. Uma situação pouco comum que surpreendeu a maioria dos viticultores da região vitivinícola do Douro. Foi fundamental estarmos preparados para agir no momento certo e não havia margem para erros, para garantirmos uma excelente condição sanitária na vinha. No final de Julho veio o pintor e o início da maturação da uva. Agosto foi quente e seco, mas felizmente as reservas de água no solo provenientes das chuvas da Primavera deram a possibilidade às videiras de trabalharem em pleno com uma excelente parede vegetativa. Como resultado, alcançámos níveis excepcionais de maturação da uva. Em Setembro, as noites frias e os dias quentes e secos permitiram que as castas de maturação tardia atingissem níveis de excelência. Na colheita de 2018 recebemos as primeiras uvas brancas da Quinta do Crasto no dia 29 de Agosto e terminamos a colheita no dia 14 de Outubro com as últimas uvas das vinhas de maior altitude. Como balanço final, temos em 2018 a excelência em frescura e equilíbrio nos vinhos brancos, vinhos tintos com excelente concentração, estrutura, frescura e definição aromática, e vinhos do Porto com excelente potencial de evolução.

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Vinificação

Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente da sub-região do Cima Corgo e sub-região do Douro Superior. Todas as uvas são desengaçadas e transferidas para cubas de fermentação em inox de formato troncocónico, onde iniciam a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa “délestage”, que tem como principal objectivo 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

Xisto Roquette & Cazes 2018 estagiou 100% em barricas de 225 litros durante 20 meses.

Nota de Prova

De cor violeta carregada, destaca-se no nariz pela complexidade e excelente concentração aromática, onde é possível encontrar frescas notas de frutos silvestres em perfeita sintonia com suave especiaria. Elegante no início de boca, evolui rapidamente para um vinho de grande dimensão, onde encontramos taninos de textura fina. Termina cheio de elegância e com excelente persistência. Um vinho que é feito com a tecnologia de Bordéus mas que não perde a identidade do Douro.

Informação Técnica

Idade das Vinhas Média de 35 anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Norte 120-450 m	Álcool 14,5%	Dados Analíticos Acidez Total: 6,2 gr/L pH: 3,72 Açúcar Residual: 1,7 gr/L	Enólogos Daniel Llose (Château Lynch- Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Patamares de 2 bardos	Engarrafamento Novembro 2020		

