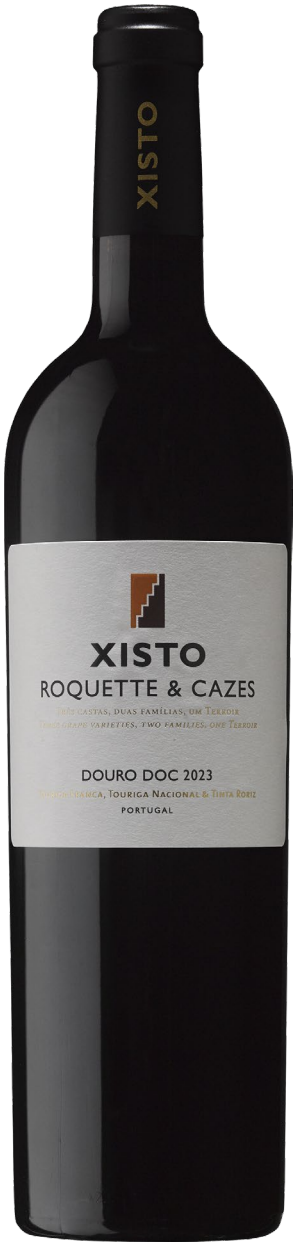
ROQUETTE & CAZES

XISTO - ROQUETTE & CAZES 2023

Xisto 2023 será a primeira colheita após o Xisto 2019. Em cada vindima, o Xisto resulta de uma seleção criteriosa das melhores vinhas, dos melhores lotes e das melhores barricas. Estes lotes são vinificados e acompanhados separadamente até à fase final do estágio em barrica, permitindo uma avaliação rigorosa do seu potencial. Por esta razão, o Xisto não é produzido necessariamente todos os anos, sendo elaborado apenas nas vindimas de qualidade excepcional.



Denominação de Origem
Douro

Ano Vinícola
O ano de 2023 foi marcado por condições meteorológicas atípicas no Douro, com um inverno quente e chuvoso, uma primavera quente e seca e um verão quente, intercalado por períodos de elevada precipitação, nomeadamente em junho e setembro. No ciclo vegetativo, verificou-se um ligeiro atraso no abrolhamento, seguido de um adiantamento da floração, do pintor e da maturação, devido às temperaturas elevadas registadas na primavera. Este cenário conduziu à segunda vindima mais precoce no Crasto, com o início da colheita das castas brancas a 10 de agosto. As chuvas abundantes do inverno foram importantes para a reposição das reservas hídricas do solo, após um 2022 extremamente seco e quente. Em contrapartida, a primavera foi particularmente seca e quente. O verão apresentou condições mais variáveis, com precipitação excecional em junho, incluindo episódios de granizo no Douro Superior, seguida de meses de julho e agosto mais secos e, em agosto, temperaturas muito elevadas. Setembro começou com condições favoráveis à maturação, mas terminou fresco e chuvoso, devido a episódios de trovoada e precipitação intensa. Outubro manteve níveis elevados de precipitação. Apesar do desafio imposto pelas condições edafoclimáticas e pela grande pressão de doenças e pragas, as uvas chegaram à adega muito sãs e com maturações completas, resultando em vinhos muito equilibrados e elegantes, com boas cores, estrutura e cheios de carácter.

Castas
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Vinhas Velhas

Vinificação
As uvas, vindimadas manualmente e transportadas em caixas de 22 kg, são submetidas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após o desengace total e um ligeiro esmagamento, o mosto é transferido para cubas de fermentação troncocónicas, em aço inoxidável, com temperatura controlada. Durante a fermentação alcoólica, é aplicada a técnica francesa de délestage, que consiste na separação temporária do mosto das partes sólidas, seguida da sua posterior reintrodução na cuba sobre as massas. Esta operação promove uma extração equilibrada de cor e compostos fenólicos, favorecendo simultaneamente uma oxigenação controlada do mosto e um contacto mais eficaz com as películas. O resultado é uma extração mais delicada e precisa, contribuindo para a obtenção de vinhos com concentração, estrutura e profundidade, mas com taninos finos e bem integrados, preservando a elegância e a expressão do terroir. Terminada a fermentação alcoólica, realiza-se uma maceração pelicular pós-fermentativa, abordagem amplamente utilizada na região de Bordéus, que permite uma extração gradual e refinada, contribuindo para uma maior integração dos taninos e para uma textura mais polida e elegante. O resultado é um vinho de grande concentração e complexidade, que alia profundidade, estrutura e equilíbrio, evitando qualquer traço de rusticidade e destacando-se pela sua elegância. No final, procede-se a uma prensagem suave.

Envelhecimento
Estagiou 100% em barricas novas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 20 meses.

Nota de Prova
De tonalidade violeta profunda e intensa, revela no nariz uma notável complexidade aromática, marcada por frescas notas de frutos silvestre, envolvidas por delicados apontamentos de especiarias. Na boca inicia elegante e equilibrado, evoluindo para um vinho de grande volume e dimensão. A estrutura tânica revela-se firme e de elevada precisão, com taninos finos, maduros e bem integrados. O final é longo, persistente e de grande elegância e equilíbrio. Um vinho que alia a precisão e a sofisticação da tradição bordalesa à autenticidade e ao carácter inconfundível do Douro.

Informação Técnica

Idade das Vinhas
Vinhas plantadas em 2010 e 2012 e Vinhas Velhas

Exposição, Solo e Altitude
Maioritariamente Nascente - Sul - Poente
Xisto / 100 - 400 metros

Álcool
13%

Enologia
Daniel Llose (Chateaux Lynch Bages)
Cátia Barbeta
Manuel Lobo (Quinta do Crasto)

Engarrafamento
Março 2026

Temperatura de Consumo
16-18°

Sistematização
Patamares de 1 bardo, vinhas ao alto e terraços tradicionais

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,8 gr/L
pH: 3,75
Açúcares Totais (Glu + Frut) : 0,91 g/L

VEGAN

Sabrosa • Douro
Portugal

info@roquettecazes.com
www.roquettecazes.com