

# 2004

# XISTO - ROQUETTE & CAZES

**DENOMINAÇÃO ORIGEM**

Douro

**SISTEMATIZAÇÃO**

Patamares

**SOLO**

Xisto

**EXPOSIÇÃO****IDADE DAS VINHAS**

25 anos

**ÁLCOOL**

14%

**DATA DE ENGARRAFAMENTO**

Junho de 2006

**DADOS ANALÍTICOS****CASTAS**

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

**VINIFICAÇÃO**

Em cubas inox troncocónicas com temperatura controlada e com maceração alcoólica prolongada

**ENVELHECIMENTO**

Em barricas de carvalho francês (60 % novas, 40% de um ano) durante 18 meses.

**NOTA DE PROVA**

Cor rubi com reflexos brilhantes, o nariz revela o que será o vinho na boca, com aromas de madeira e frutos vermelhos bem combinados. Na boca, os taninos muito macios e elegantes acompanham uma explosão de sabores complexos provenientes da fruta madura. Harmonioso e elegante apresenta um grande potencial de envelhecimento.

**ENÓLOGOS**

Daniel Llose e Susana Esteban.

