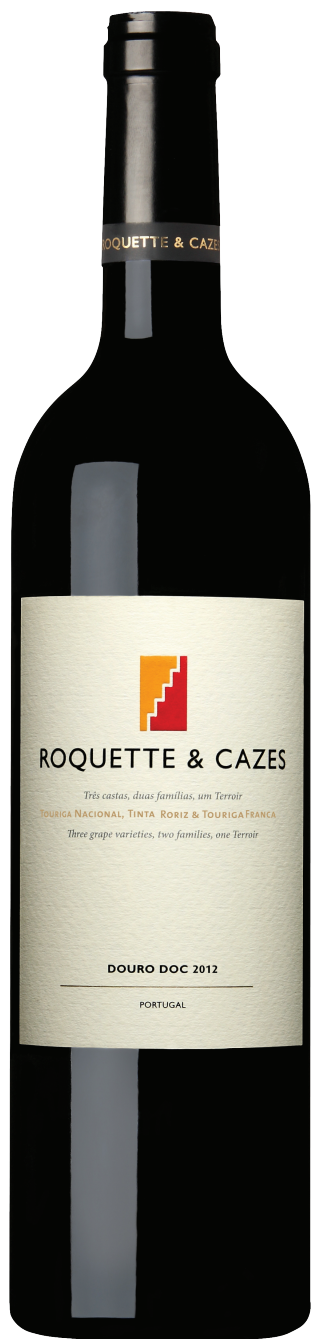


2011

ROQUETTE & CAZES



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro DOC

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO

IDADE DAS VINHAS
31 anos

ÁLCOOL
14,5 %

DATA DE ENGARRAFAMENTO

DADOS ANALÍTICOS

CASTAS

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

VINIFICAÇÃO

São usadas duas vinhas com diferentes localizações no vale do Douro: Cima Corgo e Douro Superior: As castas estão plantadas por talhões separados. As uvas foram vindimadas no ponto óptimo de maturação, transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas, esmagadas e transferidas para cubas inox troncocónicas, com controlo de temperatura. Recorre-se a macerações prolongadas com "delestages", técnica francesa que aqui é usada em alternativa às remontagens clássicas. Esta técnica permite manter a identidade dos vinhos da região do Douro, com a mais-valia de fugir à rusticidade e aumentar a elegância.

ENVELHECIMENTO

Em barricas de carvalho francês (70% novas, 30% de um ano) durante 20 meses.

NOTA DE PROVA

Cor: Muito escuro, com auréola brilhante de cor violeta/azulada,

Nariz: Frutos do bosque e flor de violeta, com notas suaves da barrica, evocando tosta e chocolate preto.

Boca: Encorpado, com centro de frutos silvestres pretos. Taninos potentes mas doces, complementados pela envolverência das notas de barrica de carvalho. Muito longo e profundo, desenvolvendo várias camadas de sensações.

ENÓLOGOS

Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto).

