



QUINTA DO CRASTO

SINCE 1615

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 míldio 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

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

Vinificação

Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente das sub-regiões do Cima Corgo e Douro Superior. À chegada da adega, passam na mesa de escolha onde é feita uma rigorosa selecção. Posteriormente, são desengaçadas, suavemente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox de formato troncocónico, onde iniciam a fermentação alcoólica com temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa de "délestage" que, quando efetuada em cubas de formato troncocónico, tem como objetivo principal 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

O Roquette & Cazes 2018 estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses.

Nota de Prova

De cor rubi carregada, o Roquette & Cazes 2018 apresenta no nariz uma excelente frescura e projecção aromática, onde se destacam frutos vermelhos bem integrados com suaves notas de especiaria. Um vinho de grande elegância, que inicia a prova em boca de forma muito harmoniosa, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura composta por taninos de textura aveludada. Um vinho muito cativante, que termina com excelente equilíbrio e persistência.



Informação Técnica

Idade das Vinhas 39 Anos	Exposição, Solo e Altitude Nascente - Sul 120-450 metros	Álcool 14%	Dados Analíticos Acidez Total: 5,2 gr/L pH: 3,64 Açúcar Residual: 1,6 gr/L	Enólogos Daniel Llose (Château Lynch-Bages) Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
Temperatura de Consumo 16-18°	Sistematização Vinha ao Alto Vinha em patamares de 1 e 2 bardos	Engarrafamento Agosto 2020		