

# 2014

# ROQUETTE & CAZES



## DENOMINAÇÃO ORIGEM

Douro DOC

## SISTEMATIZAÇÃO

Patamares e Vinha Tradicional em Socalcos

## SOLO

Xisto

## EXPOSIÇÃO

Nascente / Sul

## IDADE DAS VINHAS

35 anos

## ÁLCOOL

14,5 %

## DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,1gr/L

pH: 3,69

Açúcar residual: 1,8 gr/L

## CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

## VINIFICAÇÃO

Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente da sub-região do Cima Corgo e da 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 objetivo 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

18 meses em barricas de carvalho francês (70% em barricas novas e 30% em barrica de 1 ano)

## NOTA DE PROVA

**Cor:** Opaco, com auréola estreita de cor violeta/azulada..

**Nariz:** excelente complexidade aromática, onde se destacam frescas notas de frutos silvestre, com elegantes notas de especiaria fresca.

**Boca:** Início elegante, evoluindo para um vinho de grande dimensão, com excelente estrutura composta por taninos poderosos, mas de textura suave. Boas sensações de frutos silvestres frescos. Termina muito harmonioso e com excelente persistência.

## ENÓLOGOS

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

