

XISTO - ROQUETTE & CAZES 2015

Denominação de Origem

Douro

Ano Vinícola

O ano de 2015 ficou marcado por ser um ano seco, mas extremamente equilibrado, uma vez que choveu na quantidade certa e na data mais adequada. Os meses de Julho e Agosto tiveram temperaturas amenas, com dias quentes e noites frias, o que favoreceu muito positivamente a uma correcta maturação. As condições climáticas até ao final de vindima foram muito favoráveis, tendo chovido dias 15 e 16 de Setembro, que veio favorecer a afinação da maturação de algumas vinhas. Como balanço final, 2015 caracteriza-se por ser um ano onde os vinhos se destacam pela sua fruta generosa, frescura natural, concentração equilibrada e uma extraordinária elegância.

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, adicionadas a outras variedades nativas provenientes de Vinhas Velhas

Vinificação

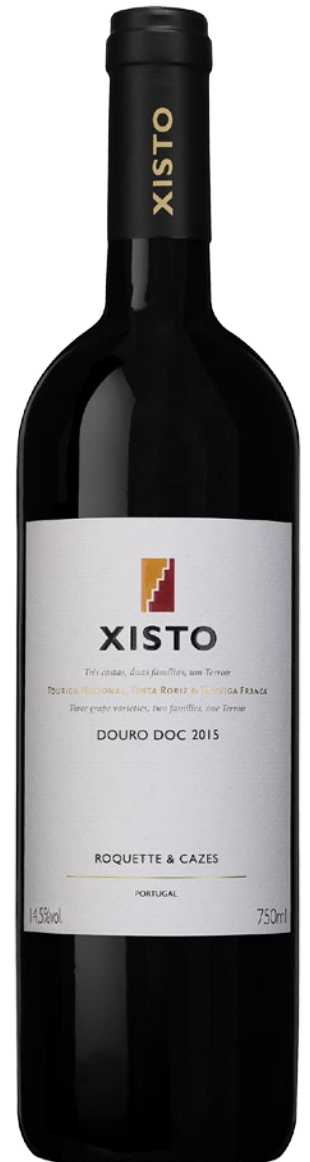
Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente da sub-região do Cima Corgo e sub-região do Douro Superior. Todas as uvas são desengaçadas e transferidas para cubas de fermentação em inox de formato troncocónico, onde iniciam a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa "délestage", que tem como principal objectivo 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

Xisto Roquette & Cazes 2015 estagiou 100% em barricas de 225 litros durante 20 meses.

Nota de Prova

Apresenta uma cor violeta carregada. No nariz impressiona pela sua complexidade, onde se destacam aromas de frutos vermelhos, em perfeita harmonia com suaves notas de especiaria fresca. Na prova de boca apresenta um início intenso, evoluindo para um vinho de perfil elegante, com excelente volume de boca e taninos de textura sedosa, tudo muito bem integrado com notas de frutos vermelhos. Termina em perfeito equilíbrio, com uma extraordinária persistência e cheio de frescura. Um vinho feito com uma tecnologia de Bordeaux mas que não perde a identidade do Douro.



Informação Técnica

| | | | | |
|---|--|-------------------------------------|--|--|
| Idade das Vinhas 32 anos | Exposição, Solo e Altitude Nascente - Norte 300 m | Álcool 14,5% | Dados Analíticos Acidez Total: 5,6 gr/L pH: 3,65 Açúcar Residual: 1,8 gr/L | Enólogos Daniel Llose (Château Lynch- Bages) Manuel Lobo (Quinta do Crasto) |
| Temperatura de Consumo 16-18° | Sistematização Patamares de 2 bardos | Engarrafamento Julho 2018 | | |