

ROQUETTE & CAZES 2009

O Projeto	Desde 2002 que a família Roquette da Quinta do Crasto (Douro) e a família Cazes do Château Lynch-Bages (Bordeaux) se associaram para trocar experiências e conhecimentos. O objetivo foi sempre produzir vinhos únicos na privilegiada região do Douro, património da humanidade pela Unesco. As variedades de uva são nativas da região, mas a tecnologia de vinificação é francesa. O vinho ROQUETTE & CAZES é o segundo vinho deste projeto. Tem na sua filosofia os ensinamentos que recebeu do seu irmão mais velho, o XISTO – ROQUETTE & CAZES. É igual na elegância, na fineza e na profundidade de boca. A maior diferença está no estágio em garrafa que é mais prolongado. O objetivo é que esteja mais pronto a beber quando sai para o mercado.
Variedade de Uvas	60% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca e 25% Tinta Roriz.
Idade das Vinhas	27 a 30 anos.
Tipo de Solo	Xistoso
Região de Origem	Douro DOC
Ano de Colheita	2009
Álcool	15%
Viticultura e Vinificação	São usadas duas vinhas com localizações diferentes no vale do Douro: Cima Corgo e Douro Superior. As castas estão plantadas separadamente, por talhões. As uvas foram vindimadas num estado ótimo de maturação e transportadas em caixas de 25 kgs até à adega da Quinta do Crasto. Foram depois sujeitas a uma rigorosa triagem antes de serem desengaçadas, esmagadas e transferidas para cubas de inox troncocónicas. Recorre-se a macerações prolongadas com “delestages”, técnica francesa que aqui é usada em alternativa às remontagens clássicas. A extração é por isso muito mais completa, respeitando a elegância e fugindo à rusticidade.
Enólogos	Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto).
Estágio	24 Meses em barricas de carvalho francês (parte novas) + 4 Meses em garrafa.
Engarrafamento	Em Fevereiro de 2012, encheram-se 6.280 garrafas (0.75 l) e 142 Magnum.
Notas de Prova	Aspeto: opaco, com auréola estreita de cor violeta/azulada. Nariz: frutos negros silvestres muito frescos, com toques de especiaria, cereja preta e alguma baunilha suave. Boca: encorpado, com sabor sedoso de fruta preta madura e violetas. Taninos redondos a completar a estrutura do vinho. Final longo, com acidez refrescante e grande elegância.
Sugestões de Serviço	Servir a uma temperatura de 16 °C. Acompanha bem todo o tipo de pratos de carne, seja na grelha ou no forno. Também muito bom com cozinha regional italiana. Consumo: 2012-2020.

