

# XISTO- ROQUETTE & CAZES 2003

<b>O Projeto</b>	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. Em alguns anos, quando a qualidade das melhores barricas é absolutamente excepcional, um XISTO – ROQUETTE & CAZES é declarado. Este novo vinho tem uma produção muitíssimo limitada, a qual será oferecida apenas a alguns mercados do mundo. O XISTO – ROQUETTE & CAZES é um vinho que conjuga a originalidade das castas nativas do Douro com a elegância extraordinária dos vinhos de Bordéus.
<b>Castas</b>	Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (15%) e Tinta Roriz (25%).
<b>Idade das Vinhas</b>	25 Anos.
<b>Tipo de Solo</b>	Xisto
<b>Região de Origem</b>	Douro DOC
<b>Ano de Colheita</b>	2003
<b>Álcool</b>	14,7%
<b>Viticultura e Vinificação</b>	As vinhas estão implantadas em socalcos e patamares tradicionais. Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente de vinhas velhas da sub-região do Cima Corgo e da sub-região do Douro Superior. Todas as uvas são desengaçadas e transferidas para tanques de fermentação troncocónicos de inox onde inciam a fermentação a temperatura controlada. Durante o processo de fermentação são feitas várias “delestages” consoante a evolução do vinho. A “delestage” é uma técnica extrativa francesa 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 uma extração elevada, respeitando a elegância e fugindo à rusticidade.
<b>Enólogos</b>	Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Susana Esteban (Quinta do Crasto).
<b>Estágio</b>	Em barricas de carvalho francês (60% novas e 40% de um ano) durante 18 meses.
<b>Engarrafamento</b>	Em abril de 2005.
<b>Notas de Prova</b>	<b>Aspeto:</b> rubi com reflexos brilhantes. <b>Nariz:</b> aromas de madeira e frutos vermelhos bem combinados. <b>Boca:</b> taninos muito macios e elegantes acompanham uma explosão de sabores complexos provenientes da fruta madura. Harmonioso e elegante, apresenta um grande potencial de envelhecimento.

