

# ROQUETTE & CAZES 2012

<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. 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 que poderá ser mais prolongado, com o objetivo de estar mais pronto a beber quando sai para o mercado.
<b>Variedade de Uvas</b>	60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca e 15% Tinta Roriz.
<b>Idade das Vinhas</b>	33 anos
<b>Tipo de Solo</b>	Xisto
<b>Região de Origem</b>	Douro DOC
<b>Ano de Colheita</b>	2012
<b>Álcool</b>	14,5%
<b>Viticultura e Vinificação</b>	São usadas duas vinhas com diferentes localizações no vale do Douro: Cima Corgo e Douro Superior. As castas estão plantadas por talhões separados. As uvas foram vindimadas no ponto ótimo de maturação, transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas, esmagadas e transferidas para cubas de inox troncocónicas, com controlo de temperatura. Recorre-se a macerações prolongadas com “delestages”, técnica francesa que aqui foi usada em alternativa às remontagens clássicas. Esta técnica permite manter a identidade dos vinhos da região do Douro, com a mais-valia de fugir à rusticidade e aumentar a elegância.
<b>Enólogos</b>	Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto).
<b>Estágio</b>	Em barricas de carvalho francês (70% novas e 30% de um ano) durante 18 meses.
<b>Engarrafamento</b>	-
<b>Notas de Prova</b>	<b>Cor:</b> Violeta intenso. <b>Nariz:</b> Excelente complexidade aromática, com notas de frutos silvestres frescos bem integrados com elegantes notas de violeta e especiarias. <b>Boca:</b> Início elegante, que evolui para um vinho de volume e estrutura compacta de taninos de textura fina. Agradável sensação de frutos do bosque em perfeita harmonia com suaves notas violetas. Final de grande solidez, frescura e persistência.
<b>Sugestões de Serviço</b>	Servir a uma temperatura de 16 °C com pratos de carne e caça, seja na grelha ou no forno, e com cozinha regional italiana. Consumo: 2013-2026.

