

# XISTO - 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. 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 e Touriga Franca, adicionadas a outras variedades nativas provenientes de vinhas muito velhas.
<b>Idade das Vinhas</b>	De 25 a 90 anos.
<b>Tipo de Solo</b>	Xisto
<b>Região de Origem</b>	Douro DOC
<b>Ano de Colheita</b>	2012
<b>Álcool</b>	14%
<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 Manuel Lobo (Quinta do Crasto).
<b>Estágio</b>	20 meses em barricas de carvalho francês.
<b>Notas de Prova</b>	<b>Cor:</b> opaco, com auréola estreita de cor violeta/azulada. <b>Nariz:</b> excelente complexidade aromática, onde se destacam frescas notas de frutos silvestres, com elegantes notas de especiaria e suaves sensações de cacau. <b>Boca:</b> início elegante, evoluído para um vinho de grande dimensão, com excelente estrutura composta por taninos poderosos, mas de textura suave. Boas sensações de frutos silvestres frescos. Termina elegante, integrado e persistente.
<b>Sugestões de Serviço</b>	Decantar previamente. Servir a uma temperatura de 16 °C. Acompanha bem todo o tipo de pratos de carne, caça e outros pratos bem condimentados. Também muito bem com cozinha regional italiana.

