

ROQUETTE & CAZES 2013

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 que poderá ser mais prolongado, com o objetivo de estar mais pronto a beber quando sai para o mercado.
Variedade de Uvas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.
Idade das Vinhas	34 anos
Tipo de Solo	Xisto
Região de Origem	Douro DOC
Ano de Colheita	2013
Álcool	14,5%
Viticultura e Vinificação	Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente da sub-região do Cima Corgo e da 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 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 um vinho concentrado e complexo, que respeita a elegância e foge à rusticidade.
Enólogos	Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto).
Estágio	18 meses em barricas de carvalho francês (70% novas e 30% de um ano).
Engarrafamento	-
Notas de Prova	Cor: violeta intenso. Nariz: aroma cativante de frescos frutos silvestres, associados a elegantes notas de forais que fazem lembrar violetas, bem integradas com suaves aromas de cacau. Boca: 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.
Sugestões de Serviço	Servir a uma temperatura de 16 °C com pratos de carne e caça, seja na grelha ou no forno, e com cozinha regional italiana.

