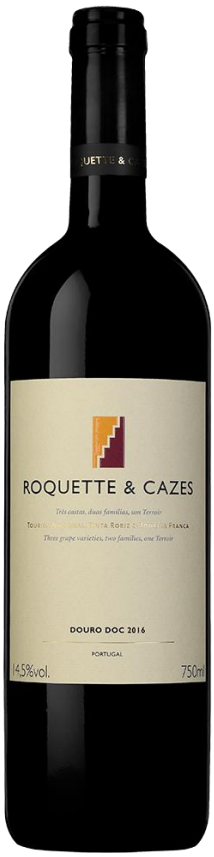
ROQUETTE & CAZES 2016

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.
Castas	60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca e 15% Tinta Roriz.
Idade das Vinhas	37 anos
Tipo de Solo	Xisto
Região de Origem	Douro DOC
Ano de Colheita	2016
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. À chegada da adega, passam na mesa de escolha onde é feita uma seleção minuciosa; posteriormente são desengaçadas, suavemente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox de formato troncocónico, onde iniciam a fermentação alcoólica com temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa "délestage" que, quando efetuada em cubas de formato trococónico, tem como objetivo principal 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	O vinho Roquette & Cazes 2016 estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses.
Engarrafamento	Maio de 2019
Notas de Prova	**Cor:** violeta carregada. **Nariz:** muito envolvente no nariz, onde conseguimos encontrar elegantes notas de florais, muito bem integradas com frutos vermelhos. **Boca:** inicia a prova de boca de forma elegante, evoluindo rapidamente para um vinho de grande solidez, onde encontramos um excelente volume e uma estrutura compacta, composta por taninos frescos de textura polida. Termina harmonioso e muito persistente.
Sugestões de Serviço	Servir a uma temperatura de 16-18 ºC com pratos de carne e caça, seja na grelha ou no forno, e com cozinha regional italiana.