

# ROQUETTE & CAZES 2017

<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 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>Castas</b>	60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca e 15% Tinta Roriz
<b>Idade das Vinhas</b>	38 Anos
<b>Tipo de Solo</b>	Xisto
<b>Região de Origem</b>	Douro DOC
<b>Ano de Colheita</b>	2017
<b>Álcool</b>	14,5%
<b>Viticultura e Vinificação</b>	Na produção do vinho Roquette & Cazes 2017 foram usadas duas vinhas com diferentes localizações no vale do Douro: Cima Corgo e 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.
<b>Enólogos</b>	Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
<b>Estágio</b>	Em barricas de carvalho francês durante 18 meses.
<b>Engarrafamento</b>	Em janeiro de 2020.
<b>Notas de Prova</b>	<b>Cor:</b> rubi carregada. <b>Nariz:</b> excelente complexidade aromática, com notas de frutos vermelhos muito limpos, elegantes especiarias e suaves notas balsâmicas. <b>Boca:</b> inicia de forma muito elegante, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura composta por taninos de textura aveludada. Um vinho muito envolvente, que termina muito fresco e persistente.

