

XISTO- ROQUETTE & CAZES 2005

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. 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.
Castas	Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (15%) e Tinta Roriz (25%).
Idade das Vinhas	25 Anos.
Tipo de Solo	Xisto
Região de Origem	Douro DOC
Ano de Colheita	2005
Álcool	14%
Viticultura e Vinificação	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 iniciam 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.
Enólogos	Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Susana Esteban (Quinta do Crasto).
Estágio	Em barricas de carvalho francês (60% novas e 40% de um ano) durante 18 meses.
Engarrafamento	Em agosto de 2007.
Notas de Prova	Aspeto: rubi intenso. Nariz: excelente harmonia entre notas florais elegantes e frutos vermelhos do bosque muito frescos. Boca: início suave e harmonioso, volume correto com taninos macios e bem redondos. Final persistente com uma complexidade entre frutos vermelhos frescos, suaves notas de cacau e excelente profundidade.

