

XISTO - 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. 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, Touriga Franca e Tinta Roriz, adicionadas a outras variedades nativas provenientes de Vinhas Velhas.
Idade das Vinhas	De 25 a 90 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	20 meses em barricas de carvalho francês.
Notas de Prova	Cor: opaco, com auréola estreita de cor violeta/azulada. Nariz: excelente frescura e complexidade aromática, onde se destacam elegantes aromas florais, em perfeita sintonia com frescas notas de especiaria. Tudo está muito bem integrado com cativantes aromas de frutos silvestres. Boca: início elegante, evoluído de forma harmoniosa para um vinho de estrutura compacta, composta por taninos de textura sedosa, em perfeita sintonia com sabores de frutos silvestres. Um vinho de grande elegância e dimensão, que termina com excelente frescura e persistência.
Sugestões de Serviço	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.

