ROQUETTE & CAZES 2006

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 grandes usando tenologia de vinificação francesa no privilegiado "terroir" do Douro. 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 em garrafa que é mais prolongado. O objetivo é que esteja mais pronto a beber quando sai para o mercado.
Variedade de Uvas	60% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca e 25% Tinta Roriz.
Idade das Vinhas	25 anos.
Tipo de Solo	Xistoso
Região de Origem	Douro DOC
Ano de Colheita	2006
Álcool	15%
Viticultura e Vinificação	São usadas duas vinhas com localizações diferentes no vale do Douro: Cima Corgo e Douro Superior. As castas estão plantadas separadamente, por talhões. As uvas foram vindimadas num estado ótimo de maturação e transportadas em caixas de 25 kgs até à adega da Quinta do Crasto. Foram depois sujeitas a uma rigorosa triagem antes de serem desengaçadas, esmagadas e transferidas para cubas de inox troncocónicas. Recorre-se a macerações prolongadas com "delestage", técnica francesa que aqui é usada em alternativa às remontagens clássicas.
Enólogos	Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto).
Estágio	18 Meses em barricas de carvalho francês (70% novas, 30% de um ano) + 18 meses em garrafa (em armazém com temperatura controlada).
Engarrafamento	26.730 garrafas (0,75 Litros), 859 garrafas magnums (1,5 Litros) e 59 garrafas double-magnum (3,0 Litros)
Notas de Prova	**Aspeto:** rubi intenso de grande profundidade, com auréola curta. **Nariz:** notas muito limpas de frutos silvestres frescos, harmonizadas com suaves notas tostadas, lembrando cacau. **Boca:** volume robusto, com taninos macios e redondos. Destacam-se os frutos silvestres e o final profundo de grande extensão e complexidade.
Sugestões de Serviço	Vinho com estágio em garrafa. Poderá apresentar ligeiro depósito. Decantar previamente e servir à temperatura de 16 ºC. Está pronto a beber. Acompanhará bem pratos intensos de carne e caça ou cozinha italiana elaborada.

