XISTO- ROQUETTE & CAZES 2011

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 excecional, 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 muito velhas.
Idade das Vinhas	De 25 a 90 anos.
Tipo de Solo	Xisto
Região de Origem	Douro DOC
Ano de Colheita	2011
Álcool	15%
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 inciam 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 Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
Estágio	20 Meses em barricas novas de carvalho francês.
Engarrafamento	Em Setembro de 2013 encheram-se 2.760 garrafas (0.75 l).
Notas de Prova	**Aspeto:** opaco, com auréola estreita de cor violeta/azulada. **Nariz:** frutos negros silvestres muito frescos, com toques de especiaria, alguma torrefação e excelente madeira. **Boca:** encorpado, com sabor sumarento de fruta preta madura, violetas. Taninos sedosos, mas bem presentes. Final muito longo, integrado e de enorme elegância.
Sugestões de Serviço	Decantar previamente. Servir a uma temperatura de 16 ºC. Acompanha bem todo o tipo de pratos de carne, caça e outros pratos bem condimentados. Também muito bem com cozinha regional italiana. Consumo: 2013-2027.

