

ROQUETTE & CAZES 2018

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. 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 que poderá ser mais prolongado, com o objetivo de estar mais pronto a beber quando sai para o mercado.
Castas	60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca e 15% Tinta Roriz.
Idade das Vinhas	39 anos
Tipo de Solo	Xisto
Região de Origem	Douro DOC
Ano de Colheita	2018
Álcool	14%
Viticultura e Vinificação	Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente das sub-regiões do Cima Corgo e do Douro Superior. À chegada da adega, passam na mesa de escolha onde é feita uma rigorosa seleção. Posteriormente, as uvas são desengaçadas, suavemente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox de formato troncocónico, onde iniciam a fermentação alcoólica com temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa de “délestage” que, quando efetuada em cubas de formato troncocónico, tem como objetivo principal 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	O vinho Roquette & Cazes 2018 estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses.
Engarrafamento	Agosto de 2020
Notas de Prova	Cor: rubi carregada. Nariz: apresenta uma excelente frescura e projeção aromática, onde se destacam frutos vermelhos bem integrados com suaves notas de especiaria. Boca: um vinho de grande elegância, que inicia a prova em boca de forma muito harmoniosa, evoluindo para um vinho de excelente volume e estrutura composta por taninos de textura aveludada. Um vinho muito cativante, que termina com excelente equilíbrio e persistência.
Sugestões de Serviço	Servir a uma temperatura de 16-18 °C com pratos de carne e caça, seja na grelha ou no forno, e com cozinha regional italiana.

