

ROQUETTE & CAZES 2022

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	Idade média de 13 anos.
Tipo de Solo	Xisto
Região de Origem	Douro DOC
Ano de Colheita	2022
Álcool	14,5%
Viticultura e Vinificação	Todas as uvas são vindimadas manualmente. Após uma criteriosa seleção na entrada na adega as uvas são desengaçadas, suavemente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação troncocónicas em inox, onde iniciam a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa de "deléstage" que tem como principal objetivo aumentar a superfície de contacto pelicular no momento em que o mosto/vinho é lixiviado por cima das massas. Segue-se uma maceração pelicular pós-fermentativa, técnica muito utilizada nos vinhos de Bordéus, que permite uma extração muito suave e um afinamento final da textura do vinho. O resultado é um vinho concentrado e complexo, que respeita a elegância e foge à rusticidade.
Enólogos	Daniel Llose (Château Lynch-Bages) Cátia Barbeta e Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
Estágio	O vinho Roquette & Cazes 2022 estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses.
Engarrafamento	Fevereiro de 2025
Notas de Prova	Cor: rubi intensa. Nariz: marcante intensidade e complexidade aromáticas, onde sobressaem notas vibrantes de frutos vermelhos frescos, em perfeita harmonia com delicados traços de especiarias finas. Boca: inicia-se com elegância, revelando um vinho de estrutura robusta e bem definida, suportado por taninos de textura sedosa. O conjunto é envolvente e equilibrado, culminando num final fresco e persistentemente longo. Elaborado com a precisão tecnológica da vinificação bordalesa e utilizando as emblemáticas castas do Douro – Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz – este vinho traduz com fidelidade a identidade única da região.
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.

