ROQUETTE & CAZES 2019

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 25 anos.
Tipo de Solo	Xisto
Região de Origem	Douro DOC
Ano de Colheita	2019
Álcool	14,5%
Viticultura e Vinificação	Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm, na sua maioria, da Quinta do meco e de vinhas velhas no 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 2019 estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses.
Engarrafamento	Janeiro de 2022
Notas de Prova	**Cor:** rubi carregada. **Nariz:** apresenta uma excelente intensidade aromática, de frescos frutos vermelhos e notas suaves de especiaria fina. **Boca:** inicia sedutor, evoluindo para um vinho de excelente estrutura, composto por taninos de textura aveludada. Termina cheio de complexidade e persistência. Um vinho que realça as técnicas de vinificação de Bordéus, em perfeita sintonia com a identidade do Douro.
Sugestões de Serviço	Servir a uma temperatura de 16-18 ºC com pratos de carne e caça, seja na grelha ou no forno, e com cozinha regional italiana.

