

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. 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.
Variedade de Uvas	60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca e 15% Tinta Roriz.
Idade das Vinhas	31 anos.
Tipo de Solo	Xistoso
Região de Origem	Douro DOC
Ano de Colheita	2011
Álcool	14,5%
Viticultura e Vinificação	Neste vinho, pela primeira vez, uma parte das uvas vem da belíssima Quinta do Meço, no Douro Superior, construída de raiz pela família Cazes. O resto das uvas continuam a ter a sua origem em 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. Recorreu-se a macerações prolongadas com “delestages”, técnica francesa que aqui foi usada em alternativa às remontagens clássicas. A extração foi por isso muito mais completa, respeitando a elegância e fugindo à rusticidade.
Enólogos	Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto).
Estágio	20 Meses em barricas de carvalho francês (70% novas e 30% de um ano).
Engarrafamento	29.018 Garrafas (0.75 l), 120 Magnum e 20 Double Magnum.
Notas de Prova	Cor: muito escuro, com auréola brilhante de cor violeta/azulada. Nariz: frutos do bosque e flor de violeta, com notas suaves da barrica, evocando tosta e chocolate preto. Boca: encorpado, com centro de frutos silvestres pretos. Taninos potentes, mas doces, complementados pela envolverência das notas de barrica de carvalho. Muito longo e profundo, desenvolvendo várias camadas de sensações.
Sugestões de Serviço	Servir a uma temperatura de 16 °C. Acompanha bem todo o tipo de pratos de carne e caça, seja na grelha ou no forno. Também muito bom com cozinha regional italiana. Consumo: 2013-2026.

