

# ROQUETTE & CAZES 2015

<b>O Projeto</b>	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 projecto. Tem na sua filosofia os ensinamentos que recebeu do 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 objectivo de estar mais pronto a beber quando sai para o mercado.
<b>Castas</b>	60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca e 15% Tinta Roriz
<b>Idade das Vinhas</b>	36 Anos
<b>Tipo de Solo</b>	Xisto
<b>Região de Origem</b>	Douro DOC
<b>Ano de Colheita</b>	2015
<b>Álcool</b>	14,5%
<b>Viticultura e Vinificação</b>	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.
<b>Enólogos</b>	Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto)
<b>Estágio</b>	Em barricas de carvalho francês durante 18 meses.
<b>Engarrafamento</b>	Em junho de 2018.
<b>Notas de Prova</b>	<b>Aspeto:</b> Cor violeta. <b>Nariz:</b> Muito atrativo e com excelente complexidade, onde se destacam frescas notas de frutos silvestres do Douro e elegantes notas de especiaria. <b>Boca:</b> Início equilibrado, evoluindo para um vinho de porte sério com excelente volume e textura composta por taninos aveludados. Um vinho muito elegante que termina fresco e com excelente persistência.

