

XISTO - 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. Em alguns anos, quando a qualidade das melhores barricas é absolutamente excepcional, um XISTO – ROQUETTE & CAZES é declarado. Este novo vinho tem uma produção muitíssimo limitada, a qual será oferecida apenas a alguns mercados do mundo. O XISTO – ROQUETTE & CAZES é um vinho que conjuga a originalidade das castas nativas do Douro com a elegância extraordinária dos vinhos de Bordéus.

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

Idade das Vinhas

De 25 a 90 anos.

Tipo de Solo

Xisto

Região de Origem

Douro DOC

Ano de Colheita

2018

Álcool

14,5%

Viticultura e Vinificação

Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente da sub-região do Cima Corgo e da sub-região do Douro Superior. Todas as uvas são desengaçadas e transferidas para cubas de fermentação em inox de formato troncocónico, onde iniciam a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa “délestage”, 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 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 Xisto – Roquette & Cazes 2018 estagiou 100% em barricas de 225 litros durante 20 meses.

Notas de Prova

Cor: violeta carregada.

Nariz: destaca-se no nariz pela complexidade e excelente concentração aromática, onde é possível encontrar frescas notas de frutos silvestres em perfeita sintonia com suave especiaria.

Boca: elegante no início de boca, evolui rapidamente para um vinho de grande dimensão, onde encontramos taninos de textura fina. Termina cheio de elegância e com excelente persistência. Um vinho que é feito com a tecnologia de Bordéus mas que não perde a identidade do Douro.

Sugestões de Serviço

Decantar previamente. Servir a uma temperatura de 16 °C. Acompanha bem todo o tipo de pratos de carne, caça e outros pratos bem condimentados. Também muito bem com cozinha regional italiana.

