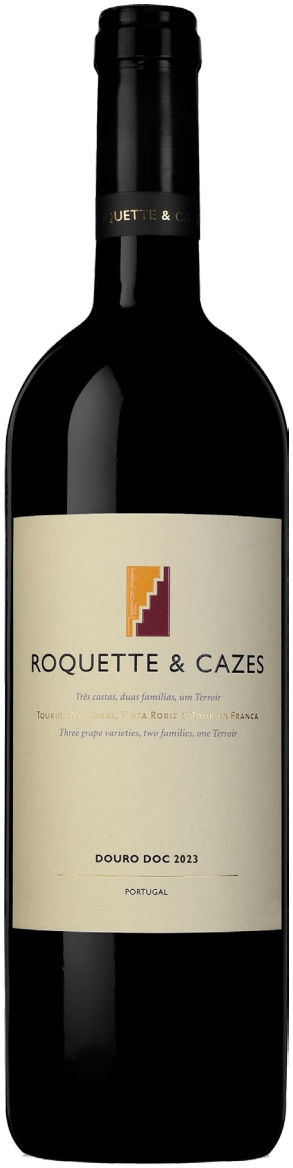
ROQUETTE & CAZES

ROQUETTE & CAZES TINTO 2023

Denominação de Origem
Douro

Ano Vinícola
O ano de 2023 foi marcado por condições meteorológicas atípicas no Douro, com um inverno quente e chuvoso, uma primavera quente e seca e um verão quente, intercalado por períodos de elevada precipitação, nomeadamente em junho e setembro. No ciclo vegetativo, verificou-se um ligeiro atraso no abrolhamento, seguido de um adiantamento da floração, do pintor e da maturação, devido às temperaturas elevadas registadas na primavera. Este cenário conduziu à segunda vindima mais precoce no Crasto, com o início da colheita das castas brancas a 10 de agosto. As chuvas abundantes do inverno foram importantes para a reposição das reservas hídricas do solo, após um 2022 extremamente seco e quente. Em contrapartida, a primavera foi particularmente seca e quente. O verão apresentou condições mais variáveis, com precipitação excecional em junho, incluindo episódios de granizo no Douro Superior, seguida de meses de julho e agosto mais secos e, em agosto, temperaturas muito elevadas. Setembro começou com condições favoráveis à maturação, mas terminou fresco e chuvoso, devido a episódios de trovoada e precipitação intensa. Outubro manteve níveis elevados de precipitação. Apesar do desafio imposto pelas condições edafoclimáticas e pela grande pressão de doenças e pragas, as uvas chegaram à adega muito sãs e com maturações completas, resultando em vinhos muito equilibrados e elegantes, com boas cores, estrutura e cheios de carácter.



Castas
60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz

Vinificação
Após uma criteriosa triagem à entrada da adega, as uvas, vindimadas manualmente, são desengaçadas, delicadamente prensadas e encaminhadas para cubas troncocónicas de inox, onde têm início a fermentação alcoólica sob rigoroso controlo de temperatura. Durante este processo, aplica-se a técnica francesa de "deléstage", que maximiza a interação entre o mosto/vinho e as películas, promovendo uma extração mais eficiente através da lixiviação das massas. Posteriormente, realiza-se uma maceração pelicular pós-fermentativa, uma abordagem amplamente utilizada nos vinhos de Bordéus, que proporciona uma extração gradual e refinada, contribuindo para um acabamento mais polido na textura do vinho. O resultado é um vinho de grande concentração e complexidade, que alia profundidade e equilíbrio, evitando qualquer traço de rusticidade e destacando-se pela sua elegância.

Envelhecimento
Estagiou em barricas de carvalho francês (35% barricas novas e 65% barricas de segunda utilização), onde permaneceu cerca de 18 meses.

Nota de Prova
De cor rubi profunda e intensa, revela uma expressão aromática de grande definição e complexidade, onde se destacam notas de frutos vermelhos frescos, acompanhadas por delicados apontamentos de especiaria.
Na boca apresenta uma entrada elegante, evoluindo para um perfil de maior volume e estrutura, sustentado por uma matriz tânica firme, fina e de textura sedosa. O equilíbrio entre fruta, estrutura e frescura confere ao vinho profundidade e precisão, prolongando-se num final longo, fresco e persistente.
Elaborado a partir de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, e beneficiando de uma abordagem de vinificação de inspiração bordalesa, este vinho alia estrutura e precisão à elegância, preservando a identidade e a expressão singular do Douro.

Informação Técnica

Idade das Vinhas
Vinhas plantadas em 2010 e 2012

Exposição, Solo e Altitude
Maioritariamente Nascente - Sul - Poente / Xisto
Xisto / 100- 400 metros

Álcool
13%

Enologia
Daniel Llose
(Chateaux Lynch Bages)
Cátia Barbeta
Manuel Lobo
(Quinta do Crasto)

Engarrafamento
Janeiro 2026

Temperatura de Consumo
16-18°

Sistematização
Patamares de
1 bardo e vinhas ao alto

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,6 gr/L
pH: 3,72
Açúcares Totais (Glu + Frut) : 0,7 g/L

VEGAN

Sabrosa • Douro
Portugal

info@roquettecazes.com
www.roquettecazes.com