

XISTO 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. 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	Média de 35 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 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 2019 estagiou 100% em barricas de 225 litros durante 20 meses.
Notas de Prova	Cor: ruby carregada. Nariz: apresenta notas de fruta fresca do bosque bem integrada com elegantes notas de especiarias e esteva. Boca: ataque elegante, evoluindo para um vinho com excelente dimensão e estrutura, composto por taninos frescos de textura fina. Um vinho que é feito com a tecnologia de Bordéus mas que reflete a identidade do Douro. Termina harmonioso e com excelente persistência.
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.

