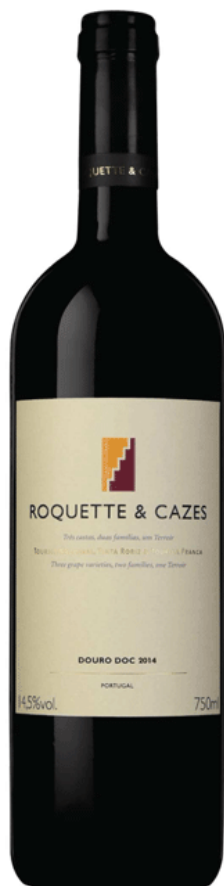


2014 ROQUETTE & CAZES



DENOMINAÇÃO ORIGEM
Douro DOC

SISTEMATIZAÇÃO
Patamares e Vinha Tradicional em Socalcos

SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO
Nascente / Sul

IDADE DAS VINHAS
35 anos

ÁLCOOL
14,5 %

DADOS ANALÍTICOS

Acidez total: 5,1gr/L
pH: 3,69
Açúcar residual: 1,8 gr/L

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

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.

ENVELHECIMENTO

18 meses em barricas de carvalho francês (70% em barricas novas e 30% em barrica de 1 ano)

NOTA DE PROVA

Cor: Opaco, com auréola estreita de cor violeta/azulada.

Nariz: excelente complexidade aromática, onde se destacam frescas notas de frutos silvestre, com elegantes notas de especiaria fresca.

Boca: Início elegante, evoluindo para um vinho de grande dimensão, com excelente estrutura composta por taninos poderosos, mas de textura suave. Boas sensações de frutos silvestres frescos. Termina muito harmonioso e com excelente persistência.

ENÓLOGOS

Daniel Llose (Château Lynch-Bages) e Manuel Lobo (Quinta do Crasto).



SINGLE QUINTA PORT AND DOURO WINES | GOVINHAS • 5060 SABROSA • PORTUGAL | WEBSITE _ www.quintadocrasto.pt | EMAIL _ crasto@quintadocrasto.pt

Safra 2014. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.