

ROQUETTE & CAZES - 2007

Castas	60% Touriga Nacional 15% Touriga Franca 25% Tinta Roriz		
Sistematização	Patamares		
Idade da vinha	28 anos		
Solo	Xisto		
Denominação de Origem	Douro		
Ano	2007		
Graduação Alcoólica	14%		
Vinificação	As uvas, provenientes de talhões previamente seleccionados, foram transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 kgr e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas, esmagadas e transferidas para cubas inox troncocónicas, com controlo de temperatura e onde se realizou uma maceração alcoólica prolongada.		
Envelhecimento	Em barricas de carvalho francês (70% novas, 30% de um ano) durante 18 meses.		
Engarrafamento	Em Junho de 2009: 21.500 garrafas (0,75 Litros) 495 garrafas (1,5 Litros) 30 garrafas (3,0 Litros)		
Prova	Cor: Rubi intenso. Nariz: Excelente complexidade aromática, com notas de frutos vermelhos muito limpos, elegantes especiarias e suaves notas balsâmicas. Boca: Início Elegante, que evolui para um volume e estrutura compacta de taninos macios e firmes. Agradável sensação de frutos do bosque em perfeita harmonia com suaves notas de especiaria fina. Final de grande solidez, frescura e persistência.		
Enólogos	; Daniel Llose e Manuel Lobo		

*Assado de prime suíno com batatas sauté e pasta de tomate seco e rúcula.
Jantar em 08/08/2011.*