



ROQUETTE & CAZES 2019

O vinho Roquette & Cazes é elaborado com uvas das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Na produção do vinho Roquette & Cazes são usadas duas vinhas com diferentes localizações na Região do Vale do Douro: Cima Corgo e Douro Superior.



VISUAL

Cor rubi carregada



AROMA

Apresenta excelente intensidade aromática, de frescos frutos vermelhos e notas suaves de especiarias finas.



PALADAR

Na boca inicia sedutor, evoluindo para um vinho de excelente estrutura, composto por taninos de textura aveludada. Termina cheio de complexidade e persistência.



CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

PRÊMIOS

WINE SPECTATOR - 2008 – 88 pontos / 2009 – 87 pontos; ROBERT PARKER - 2008 – 85 pontos / 2009 – 84 pontos

VINIFICAÇÃO

Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente da sub-região do Cima Corgo e da sub-região do Douro Superior. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa “délestage”, que tem como principal objetivo aumentar a superfície de contato pelicular no momento em que o mosto/vinho é lixiviado por cima das massas (chapéu).

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14,5%

Estágio: Estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses.

Idade das vinhas: 39 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | CX6 | Cod.: 83 | EAN: 5604123001408

750ML | CX3 | Cod.: 367 | EAN: 5604123001408

1500ML | CX1 | Cod. 341 | EAN: 5604123002351