

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	ROQUETTE E CAZES DOURO 2017
Vinícola	Roquete & Cazes
Safra	2017
País	Portugal
Região	D.O.C. Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 pts Revista Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Roquette & Cazes é um projeto absolutamente singular!

Nascido da amizade entre duas figuras proeminentes da cena do vinho - Jorge Roquette da duriense **Quinta do Crasto**; e Jean-Michel Cazes, do renomadíssimo **Château Lynch-Bages** (em Pauillac, Bordeaux) - o vinho é um tributo ao terroir de onde provém, combinando a expertise secular dos representantes destas duas prestigiadas famílias de vinhateiros.

O objetivo do projeto, nas palavras de Jean Michel, foi de *“fazer um grande vinho com as castas do Douro, que mostre estrutura e complexidade, que possua o poder e o sol de Portugal conjugados com a elegância de Bordeaux”*.

Para isso reuniram as equipes enológicas de ambas as propriedades, comandadas pelos enólogos-chefe **Daniel Llose** (Lynch-Bages) e **Manuel Lobo** (Crasto). Depois de muitos testes, definiram a melhor combinação para o vinho através de um corte entre Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (25%) e Tinta Roriz (15%), provenientes das porções de Cima Corgo e Douro Superior.

A elaboração criteriosa segue os **moldes de vinhos bordaleses de alta estirpe**, contemplando colheita manual, seleção de cachos e posteriormente de grãos, e **longo envelhecimento em carvalho** (18 meses nas mesmas barricas francesas empregadas pelo Lynch-Bages).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

muita fruta madura, que ganha contornos de violetas, cacau, fumaça de nó de pinho, e um distinto toque de bergamota (característico da Touriga Nacional)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente, mas ao mesmo tempo dotado de grande equilíbrio, com taninos de madurez invejável e acidez gulosa; a carga de fruta ganha o suporte de camadas balsâmicas e especiadas, que culminam em um final de grande amplitude

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA