



## Roquette & Cazes

**Produtor: Quinta do Crasto**

O projeto Roquette & Cazes é acima de tudo um encontro de dois amigos: Jorge Roquette da Quinta do Crasto e Jean-Michel Cazes do Château Lynch-Bages. Em 2002, as duas famílias decidiram criar uma empresa para produzir grandes vinhos que fossem marcados pelas características naturais do Douro pela experiência dos Cazes que fazem vinhos em Bordeaux há cerca de um século. Uma aventura vitivinícola “Fazer um grande vinho com as castas do Douro, um vinho que mostre estrutura e complexidade, que possua o poder e o sol de Portugal conjugados com a elegância de Bordeaux”, afirmou Jean-Michel Cazes no âmbito desta aventura.

### Terroir

**País:** Portugal

**Região:** Douro

**Uva:** 60% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca e 25% Tinta Roriz.

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14,5%

**Amadurecimento:** Em barricas de carvalho francês (70% novas, 30% de um ano) durante 18 meses

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Violeta intenso

**Gustativo:** Início elegante e envolvente. Potente com elegância, que evolui para um vinho de excelente persistência e cheio de personalidade. Taninos e acidez em equilíbrio. Daqueles vinhos que enchem a boca!

**Olfativo:** Muita Fruta negra como ameixa, cassis, amora, mirtilo, com elegantes notas de violeta, somadas às especiarias doces e final de chocolate amargo e tabaco.

**Harmonização:** Carré de cordeiro ao alecrim, paleta com batatas, bacalhau Lagareiro, carnes assadas, massas ao ragu e queijos de massa dura.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou mais 8 anos

### Vinificação

São usadas duas vinhas com diferentes localizações no vale do Douro: Cima Corgo e Douro Superior: As castas estão plantadas por talhões separados. As uvas foram vindimadas no ponto ótimo de maturação, transportadas em caixas de plástico alimentar de 25 kg e sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega, antes de serem desengaçadas, esmagadas e transferidas para cubas, com controle de temperatura. Recorre-se às macerações prolongadas com “delestages”, técnica francesa que aqui é usada em alternativa às remontagens clássicas. Esta técnica permite manter a identidade dos vinhos da região do Douro, com a mais-valia de fugir da rusticidade e aumentar a elegância. Vinhão!