

ROQUETTE & CAZES 2021

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 profunda



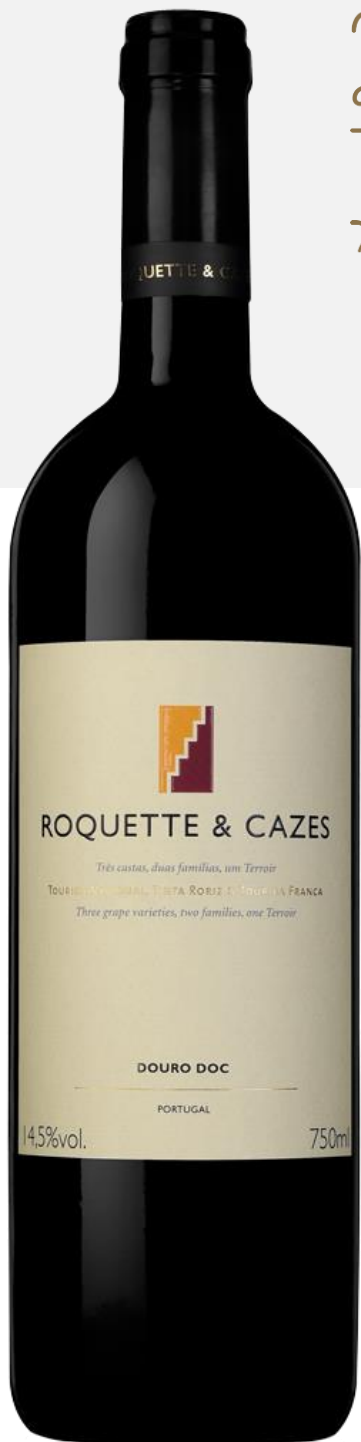
Aroma

Excelente intensidade aromática, onde se destacam notas de frutos vermelhos frescos, bem harmonizadas com notas suaves de especiarias finas.



Paladar

Na boca apresenta um ataque elegante evoluindo para um vinho de grande solidez e estrutura, caracterizado por taninos de textura aveludada. Envolvente, termina equilibrado, fresco e muito persistente. Um, vinho feito com a tecnologia de vinificação de Bodéus, mas com castas tradicionalmente durienses.



Castas

Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (15%)

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: 13 anos

Formatos disponíveis

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

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

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