

ROQUETTE & CAZES 2022

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

No nariz, sobressaem notas vibrantes de frutos vermelhos frescos, em perfeita harmonia com delicados traços de especiarias finas.



Paladar

No paladar, inicia-se com elegância, revelando um vinho de estrutura robusta e bem definida, suportado por taninos de textura sedosa. O conjunto é envolvente e equilibrado, culminando num final fresco e persistentemente longo

Castas

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

Vinificação

As uvas, colhidas manualmente e rigorosamente selecionadas, são desengaçadas e suavemente prensadas antes de fermentar em cubas troncocônicas de inox com controle preciso de temperatura. Durante a fermentação, aplica-se o *deléstage*, técnica que intensifica a extração ao aumentar o contato entre mosto e películas. Após a fermentação, ocorre uma maceração pós-fermentativa ao estilo bordalês, que aprofunda a extração de forma gradual e elegante.

Informação técnica

Álcool: 14,5%

Estágio: Estagiou em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 18 meses (35% em barricas novas e 65% em barricas de segundo uso).

Idade das vinhas: 13 anos

Formatos disponíveis

750ML | CX6 | Cod.: 83 | EAN: 5604123003006

750ML | CX3 | Cod.: 367 | EAN: 5604123003006

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

