

XISTO - ROQUETTE & CAZES 2019

O Vinho Xisto – Roquette & Cazes é feito com uvas das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, adicionadas a outras variedades nativas provenientes de vinhas velhas. As vinhas estão implantadas em patamares e vinha tradicional em socalcos.



Visual

Cor rubi carregada



Aroma

Apresenta notas de fruta fresca do bosque bem integrada com elegantes notas de especiarias e esteva.



Paladar

Na boca tem um ataque elegante, evoluindo para um vinho com excelente dimensão e estrutura, composto por taninos frescos de textura fina. Um vinho que é feito com a tecnologia de Bordéus mas que reflete a identidade do Douro. Termina harmonioso e com excelente persistência.

Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Vinificação

Todas as uvas são vindimadas manualmente e provêm exclusivamente da sub-região do Cima Corgo e da sub-região do Douro Superior. Após uma criteriosa seleção na entrada na adega as uvas são desengaçadas, suavemente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox de formato troncocónico, onde iniciam a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Durante o processo de fermentação é utilizada a técnica francesa de "delestage" que tem como principal objetivo aumentar a superfície de contacto pelicular no momento em que o mosto/vinho é lixiviado por cima das massas. Como resultado obtém-se um vinho concentrado e complexo mas muito elegante e envolvente.

Informação técnica

Álcool: 14,5%

Estágio: 100% em barricas novas de carvalho francês durante 20 meses

Idade das vinhas: 35 anos

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 32 CX3 | EAN: 5604123002542

750ML | Cod.: 495 CX1 | EAN: 5604123006397