

## ROQUETTE & CAZES 2014

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

Opaco, com auréola estreita de cor violeta/azulada.



### AROMA

Excelente complexidade aromática, onde se destacam frescas notas de frutos silvestre, com elegantes notas de especiaria fresca.



### PALADAR

Início elegante, evoluindo para um vinho de grande dimensão, com excelente estrutura composta por taninos poderosos, mas de textura suave. Boas sensações de frutos silvestres frescos. Termina muito harmonioso e com excelente persistência.



### CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

### PRÊMIOS

WINE SPECTATOR - 2008 – 88 pontos / 2009 – 87 pontos; ROBERT PARKER - 2008 – 85 pontos / 2009 – 84 pontos

### 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: 20 meses em barricas de carvalho francês (70% em barricas novas e 30% em barrica de 1 ano)

Idade das vinhas: 35 anos

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 83 | EAN: 5604123001408