

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