

XISTO – ROQUETTE E CAZES 2013

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

Opaco, com auréola estreita de cor violeta/azulada.



AROMA

Excelente frescura e complexidade aromática, onde se destacam elegantes aromas florais, em perfeita sintonia com frescas notas de especiaria. Tudo está muito bem integrado com cativantes aromas de frutos silvestres.



PALADAR

Início elegante, evoluído de forma harmoniosa para um vinho de estrutura compacta, composta por taninos de textura sedosa, em perfeita sintonia com sabores de frutos silvestres.



CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, adicionadas a outras variedades nativas provenientes de Vinhas Velhas

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. Todas as uvas são desengaçadas 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 “délestage”.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14,5%

Estágio: 20 meses em barricas de carvalho francês

Idade das vinhas: De 25 a 90 anos

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 32 | EAN: 5604123002542