

Roquette & Cazes tinto 2015

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo (Quinta do Crasto), Daniel Llose (Chateau Lynch-Bages)

Produktart: Rotwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt
Douro D.O.C.	6	0,75 L
Touriga Nacional, Tinta Roriz,	1 HK	1,5 L
Touriga Franca	1 HK	3,0 L
Alc.: 14,5%		
18 Monate Barrique		

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit:	Schiefer
Ø Alter der Rebstöcke:	35 Jahre
Ø Ertrag:	-

Analysedaten

Säure: 5,3 g/L	RZ: 1,6 g/L	TE: - g/L	SO ₂ : - mg/L
----------------	-------------	-----------	--------------------------

Vinifizierung

Die Trauben stammen aus Weinbergen in zwei verschiedenen Teilen des Douro-Tal: die Cima Corgo und dem Douro Superior. Sie werden von Hand geerntet und dann entrappt, bevor die Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahltanks erfolgt. Es wird eine französische Technik angewandt, bei der Most aus dem Gärbehälter abgelassen wird, die Kappe aber zurückbleibt. Danach wird der fermentierende Most wieder über die Kappe zurückgepumpt, wodurch der Hautkontakt maximiert wird. Das Ergebnis ist ein konzentrierter, komplexer Wein, der auch elegant und stilvoll ist. 18 Monate Reifung in französischen Eichenfässern.

Verkostungsnotiz

Farbe: tiefes Violett

Nase: verführerische Aromen von frischen Beerenfrüchten und eleganten Gewürznoten

Gaumen: Eleganter Anfang, der zu einem voluminösen Wein mit einer festen Struktur von süßen, fein strukturierten Tanninen führt. Ein komplexer Wein mit angenehmen Beerenfruchtaromen und einem ausgewogenen, lang anhaltenden Abgang.

Trinktemperatur: 16°-18°C

Besonderheit: die Trauben stammen aus der Region Douro Superior, daher auch der Name des Weines

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO₂: Sulfitgehalt HK = Holzkiste

