

# Roquette & Cazes Xisto tinto 2013

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo, Daniel Llose

Produktart: Rotwein

## Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.

VE	Inhalt
1 HK	0,75 L

Douro D.O.C.  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz und von alten Rebstöcken andere traditionelle Rebsorten  
Alc.: 14,5 %  
20 Monate Barrique

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Schiefer  
**Ø Alter der Rebstöcke:** zwischen 25 und 90 Jahren  
**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

Säure: 4,9 g/L      RZ: 1,6 g/L      TE: - g/L      SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Die Trauben stammen aus den Cima Corgo und Douro Superior-Teilbereichen. Sie sind Hand gelesen, entrappt und gepresst. Die Fermentation findet in temperaturgesteuerten konischen Edelstahltanks statt. Während der Fermentation wird mehrmals die Maische abgelassen und wieder über den Maischehut zurück gepumpt. Diese französische Technik bedeutet, daß durch die Maximierung des Hautkontakts, ein konzentrierter, komplexer, aber auch eleganter und stillvoller Wein, entsteht. Die Reifung findet über 20 Monate in französischen Eichenfässern statt.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** Opak mit einem leichten lila bis bläulichen Ton.

**Nase:** sehr komplex, Noten nach frischen Wildbeeren und elegante Noten von Gewürzen.

**Gaumen:** Ein eleganter Anfang, mit einer ausgezeichneten Struktur und geschmeidigen Tanninen. Feine Nuancen von Wildbeerenfrucht runden das Bild ab. Der Abgang ist elegant, rund und anhaltend.

**Passend dazu:**

**Trinktemperatur:** 16°-18°C

VE=Verpackungseinheit / Gebinde    RZ=Restzucker    TE=Trockenextrakt    SO<sub>2</sub>: Sulfitgehalt    HK = Holzkiste

