



## Roquette & Cazes Xisto

Douro, Portugal

**KLIMAAT & TERROIR:** Een klimaat met hete zomers en koude winters. De bodem bestaat voornamelijk uit schist.

**VINIFICATIE:** De handmatig geoogste druiven worden ontsteeld en gekneusd. Vergisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks waarbij de most regelmatig over de 'hoed' wordt gepompt voor optimaal schilcontact. De wijn rijpt 20 maanden in Franse barriques.

**DRUIVEN:** touriga nacional, touriga franca, tinta roriz

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,50%

**GEUR & SMAAK:** Complexe wijn met aroma's van verse wilde bessen, specerijen en verfijnde cacao. Prachtige structuur en een volle, maar elegante smaak met daarin opnieuw wilde bessen. Krachtige, maar rijpe tannines en een ronde, lang aanhoudende afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Een culinaire feestwijn die vraagt om een mooi gerecht met rund- of lamsvlees of een varken van het spit. Kruiden en specerijen zijn daarbij van harte welkom. Ook lekker met pittige harde kazen.

**WEETJE:** De druiven zijn afkomstig van tot wel 90 jaar oude wijnstokken uit wijngaarden in de Cima Corgo en de Douro Superior die de wijn veel kracht, complexiteit en een intense smaak geven. De wijn wordt alleen in uitzonderlijk goede jaren gemaakt.



ROQUETTE & CAZES



De familie Cazes, eigenaren van het beroemde Château Lynch-Bages in Pauillac en sinds 2002 ook van het Minervois-domein Domaine L'Ostal, beperkt haar vakmanschap niet tot de productie van prachtige Franse wijnen. In 2002 zijn zij namelijk een samenwerking aangegaan met de familie Roquette, eigenaren van Quinta do Crasto in de Portugese Douro. De wijnmakers van beide domeinen hebben hun expertise gebundeld en samen maken zij wijnen waarin het unieke karakter van het terroir van de Douro en de jarenlange ervaring van de familie Cazes met de productie van top Bordeaux-wijnen, verenigd zijn. De druiven die worden gebruikt, zijn de autochtone rassen van de Douro en de smaak is onmiskenbaar Portugees, maar ook de verfijning van Bordeaux is duidelijk herkenbaar.