



Desde 1987

# FICHA DE VINHO

---

Produtor: **João F. D. Pinto Mesquita**

Região: Douro

Tipo: **Vinho Tinto**

Categoria: D.O.C. Douro

Ano: **2011**

Graduação: **13,5%**

## RESERVA



Pronto a ser servido  
ou guardar



Temperatura  
de Consumo:

16°/18°



Período Ótimo  
de Consumo:

2012 / 2020

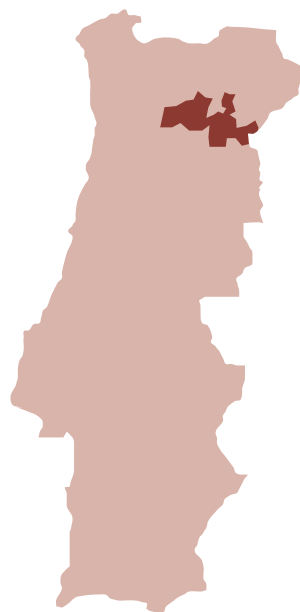


Castas:

40% Touriga Nacional

30% Touriga Franca

30% Tinta Roriz



---

## A PROVA

De cor Rubi intensa apresenta-se límpido e brilhante ao olhar.

O aroma é intenso, e, ao rodarmos o nosso copo, somos conduzidos por frutos silvestres, notas de chocolate e baunilha resultantes do estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Na boca é muito encorpado, com taninos bem presentes, muito redondos e macios, que promove um final de boca muito longo e persistente a que não é alheia a sua excelente acidez. Um belo vinho do Douro, com pernas para andar,

## ALGUMAS SUGESTÕES

Aproveite a ocasião para juntar família, amigos ou conhecidos à sua mesa para em conjunto apreciarem este precioso e exclusivo néctar que hoje lhe propomos. Por se tratar de um vinho com corpo firme e taninos bem presentes a escolha da carne parece a mais lógica, então comece por proporcionar uma tabua rica em enchidos e queijos regionais para preparar o palato. Como prato principal confeccione um suculento naco de vitela barrosã ou então uma selecção de grelhados com febras, costeletas, entremeadas e alguns enchidos alentejanos, acompanhados por umas sempre gulosas batatas fritas em azeite.

No final beba o ultimo copo deste estupendo vinho acompanhado por uns doces de ovos, pastéis de Tentúgal, cristas de galo ou barrigas de freira...uma delícia.

## O VINHO

As condições para uma excelente maturação fenólica alcançada pelas uvas foram atingidas após uma primavera chuvosa seguida de um verão seco mas com temperaturas amenas. A vindima foi manual e o transporte das uvas para a adega feito em pequenas caixas de 25kg esterilizadas. Após dois processos de triagem das uvas, o primeiro realizado ainda na vinha, durante o corte, e o segundo já na chegada à adega antes de serem totalmente desengaçadas, fermentarem então em pequenos lagares de granito com temperatura controlada. Seguiu-se um estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano, no final do qual, o vinho foi estabilizado e engarrafado.

## O PRODUTOR

Nascido e criado no vale do Douro e com uma longa tradição familiar na vinificação de vinhos do Porto, João Pinto Mesquita decidiu lançar-se em 2006 na produção de vinhos do Douro.

Apoiando-se num meio de agricultura sustentável, num regime de Produção integrada, os vinhedos, com idades entre os 15 e 80 anos, produzem uvas de excelente qualidade. A vinificação é feita em lagares de granito com pisa manual e em cubas de inox com controlo de temperatura. Com uma imagem apelativa, os seus vinhos são conhecidos pela qualidade. Vinificados com as melhores uvas da quinta, os vinhos Quinta do Alto são harmoniosos e concentrados, tornando-os ideais para abrir em ocasiões especiais e sempre com as pessoas de quem mais se gosta.