

QUINTA S. JOSÉ RESERVA TINTO DOURO DOC 2011

O vinho corre nas veias deste descendente em linha direta de Dona Antônia Ferreira, a Ferreirinha. João Brito e Cunha é um dos exemplos da nova geração de enólogos e produtores que se instalaram no Douro e lançaram projetos pessoais. Na base da paixão deste viticultor está a Quinta de S. José, no coração do Douro em Ervedosa do Douro. A Quinta de S. José é um projeto familiar que começou em início de 1999, pela vontade do Pai de João, Ruy Brito e Cunha, devido à excelente localização das casas da Quinta, praticamente em cima do rio. As casas foram recuperadas, respeitando o seu enquadramento e materiais típicos da região do Douro.

Em 2005, João Brito e Cunha comprou da família toda a propriedade e a marca Quinta de S. José para ele próprio assumir e se dedicar ao projeto, desde a produção até a comercialização dos vinhos. A Quinta tem uma área de 10 hectares de vinha e a propriedade está integrada na área classificada “Vale do Douro Patrimônio Mundial da Humanidade”. No início do ano de 2011, conjuntamente com a sua esposa Sofia, decidiram assumir a área do turismo de modo a poder criar sinergias entre os dois projetos: Turismo e Vinhos.

REGIÃO: Ervedosa do Douro, Cima Corgo;

COMPOSIÇÃO: 45% Touriga Nacional e 55% Vinhas Velhas com aproximadamente 50 anos

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14° a 16 C

AFINAMENTO: 12 meses / Carvalho;

COR: Vermelho púrpura profundo;

AROMA: Complexo e distinto, onde predominam o carácter frutado e floral com notas de especiarias provenientes da madeira muito discreta e bem integrada no vinho;

PALADAR: Frutado, com taninos de grande nível que lhe conferem um longo final de boca. Esta combinação equilibrada de poder e elegância contribui para o seu potencial de envelhecimento.

COMPATIBILIZAÇÃO SUGERIDA: Carnes de caça, carne vermelha, massas, queijos e risotos.

