

Benvolguts amics i amigues,

Ja torna ser temps de verema... una verema que enguany ve carregada de novetats.

Ja fa tres anys que els germans Mesquida Mora assumírem la continuació del repte familiar.

Han estat tres anys molt intensos: redefinir línies de vins, etiquetar en Braille, començar a encaminar el cultiu cap a l'agricultura ecològica, certificar-nos amb la ISO 9001, fer obres de millora al celler...i tenir el cap carregat de nous projectes i il·lusions.

Mentre que a la part aèria del celler hi ha hagut tant moviment, al soterrani de la cava d'es Pou Florit hi ha reposat la verema del 2004. Una verema que per a nosaltres té molt significat: fou la primera que tiràrem endavant. Dels nostres vins blancs, rosats, negres joves i de mitja criança ja n'heu tastat. Ara toca encetar la nova etapa dels vins de criança que esperam que us agradin.

Bàrbara i Jaume MESQUIDA MORA



Molt més que vi



JAUME MESQUIDA DE MALLORCA, S.A.

C/ Vileta

Tel. 971 647 106

Fax 971 168 205

www.jaumemesquida.com

07260 PORRERES

Amb la verema...

...arriben les novetats!



M E R L O T

Maria
Esther

Pla i Llevant · Mallorca
Denominació d'origen



DES DE 1945

Jaume Mesquida

EL VI

MARIA ESTHER 2004

és un homenatge a la nostra padrina; un vi marcadament varietal elaborat a partir dels raïms de la seva propietat: son Obra.

Nota de tast:

Fase visual:

morat, molt ben cobert i glicèric.

Fase olfactiva:

aroma marcadament varietal acompanyat de notes de cafè, xocolata i vainilla.

Fase gustativa:

és un vi ample de boca i molt ben estructurat amb tanins fins, llarg en boca, persistent i càlid.

Recomanacions

gastronòmiques:

marida amb plats de caça, guisats i carns vermelles.



Pla i Llevant · Mallorca
Denominació d'origen



DES DE 1945

Jaume Mesquida

EL SELECCIÓ

FAMILIAR MERLOT

només s'elabora els anys excepcionals. La millor selecció d'aquests raïms donen un vi molt particular criat en bótes de roure francès noves.

Nota de tast:

Fase visual:

morat, molt ben cobert i glicèric.

Fase olfactiva:

records de fruites del bosc en compota amb un toc de llenya acabada de tallar i acompanyat per les flaires làctiques.

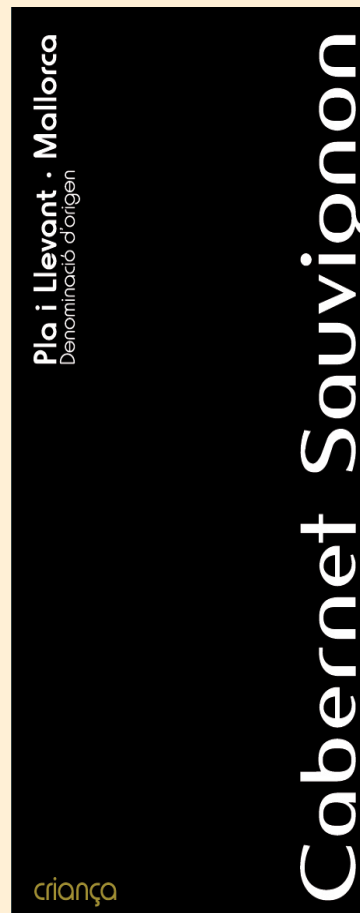
Fase gustativa:

tanins molt ben integrats, amb cos i amb un postgust permanent.

Recomanacions

gastronòmiques:

acompanya carns vermelles i cassoles.



criança



DES DE 1945

Jaume Mesquida

EL CABERNET SAUVIGNON

és segurament el vi més conegut del nostre celler; elaborat amb raïms procedents de vinyes de més de 30 anys és el clar exponent d'aquesta varietat tan ben adaptada a les nostres terres.

Nota de tast:

Fase visual:

color vermell intens amb puntes de color morat, brillant i molt ben cobert.

Fase olfactiva:

és un vi ample amb aromes de fruites del bosc com les móres i els murtons madurs acompanyat de notes especiades. Presenta també un toc torrefacte i de pebre propi de la varietat.

Fase gustativa:

és un vi amb tanins dolços molt marcats però que es manifesten amables en boca; un postgust marcat i untuós que fa preveure una bona evolució.

Recomanacions

gastronòmiques:

carns vermelles i guisats.