

MEANDRO DO VALE MEÃO

País: Portugal
Región: Douro D.O.P
Cepa: Touriga Nacional 50%
 Touriga Franca 35%
 Tinta Roriz 10% Tinta Barroca 4%
 Alicante Bouschet 1%

Sedoso
 Elegante
 Redondo



14%
 Alcohol

Quinta do Vale Meão, se trata de una de las bodegas más prestigiosas de Portugal. Con una extensión de **85 hectáreas de viñedos**, sus propietarios, la familia **Olazabal**, sigue la tradición vitivinícola de su legendaria bisabuela **D. Antónia Adelaide Ferreira**. Ahora la familia se dedica a sacar el máximo partido a las diferentes variedades tradicionales del Duero portugués.

Meandro procede de unas viñas situadas en las tierras menos inclinadas del **"Valle del Medio" (Vale Meão)**, en el río Duero. Se trata de terrenos de esquisto, granito y aluvi6n.

Cada una de las variedades de uva de **Meandro do Vale Meão** son vinificadas por separado. Primero se seleccionan, despallan y estrujan. Después, pasan por un choque térmico y permanecen cuatro horas en lagares de granito. El mosto resultante se trasiega a dep6sitos de acero inoxidable termoregulables para empezar la fermentación. Finalmente, el vino envejece en barricas de 225 litros de roble francés Allier de segundo y tercer año durante 14 meses.

 Potencial guarda: 10-14 años

✓ 110-170 MSNM |  Suelos: Esquisto, Granito y Aluvi6n |  Pisados en lagares de granito |  Fermentaci6n en inoxidable |  Crianza 14 meses Roble Franc6s

APARIENCIA

Color: Violeta con notas rubí



INTENSIDAD


 Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Violetas y lavanda
- Cereza negra
- Betún y robizo
- Ciruelas pasas
- Mineral y terroso
- Pimienta verde

MARIDAJE

- Gran vino sin comida
- Carnes magras y grasas a la parrilla
 - Hongos en dashi
- Beef Wellington en salsa de oporto y pimienta
- Ensalada de chicharr6n con salsa de roquefort y oporto

PERFIL DE SABORES

Sedoso, muy equilibrado y f6cil de beber

Dulzura 
 Acidez 
 Taninos 
 Alcohol 
 Cuerpo 
 Bajo Alto

TEMPERATURA

 16°C