

# MEANDRO OPORTO FINEST RESERVE

**País:** Portugal  
**Región:** Douro D.O.P  
**Cepa:** Touriga Nacional,  
 Touriga Franca, Tinta Roriz,  
 Tinta Barroca, Tinto Cão y Tinta Amarela.

Goloso  
 Digestivo  
 Redondo



14.5%  
 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.

Los viñedos de la **D.O.P. Douro**, establecida en 1756, están ubicados en las laderas que rodean el río Duero y son increíblemente empinados, lo que requiere el uso de terrazas y, por tanto, el manejo manual del viñedo, además de la recolección. Los mejores lugares del Douro, raros afloramientos de esquisto del Cámbrico, están reservados para viñedos que producen Oporto de alta calidad.

Este Oporto ha envejecido al menos 4 años en grandes barriles de roble de al menos 20.000 litros para lograr un estilo afrutado y dulce.

Potencial guarda: 20 años

- 118 MSNM
- Suelos: Esquisto, Granito, Aluvión
- Pisados en lagares de granito
- Fermentación en inoxidable
- Crianza: 4 + años cubas roble francés

## APARIENCIA

Color: Violeta - rubí brillante



## INTENSIDAD



## PERFIL AROMÁTICO

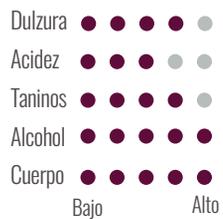
- Muy afrutado
- Cuero y roble
- Cerezas negras (moras y agrás)
- Licor de cereza
- Violetas y lavanda (muy floral)
- Frutos negros en compota

## MARIDAJE

- Un puro (cigarro) de cuerpo medio
- Chocolate de alto cacao (+80%)
- Quesos azules y muy maduros

## PERFIL DE SABORES

Goloso, opulento  
 Redondo



## TEMPERATURA

14° C