

Terroso
Estructurado
Longevo



14.5%
Alcohol

MONTE MEÃO CASA DAS MÁQUINAS

País: Portugal
Región: Douro D.O.P
Cepa: Touriga Franca 70%
Tinta Barroca 30%

MDV
MERCADO DE VINOS

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 vinos de la colección **Monte Meão**, a diferencia de los demás vinos de la Quinta, muestran variedades individuales, cultivadas en un tipo de suelo específico y en una parcela de viñedo específica. **Estos vinos sólo se lanzan al mercado cuando el equipo de Vale Meão los considera muy especiales.**

Monte Meão Casa das Máquinas es un blend de las variedades Touriga Franca y Tinta Barroca (usualmente 70/30 u 80/20). La elaboración del vino sigue los altos estándares habituales de **Vale Meão**, con pisada en lagares de granito y crianza en barricas, principalmente usadas, durante 16 meses.

 Potencial guarda: 20 + años |  Producción 2.000 botellas

✓ 110-170 MSNM |  Suelos: Esquistos |  Pisados en lagares de granito |  Fermentación en tina grande de madera |  Crianza 16 meses Roble Francés

APARIENCIA

Color: Rubí - Violáceo



INTENSIDAD


Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Cerezas rojas
- Regaliz
- Cuero nuevo
- Ferroso
- Torrefactos
- Roblizados medios
- Frambuesas
- Terroso y mineral

MARIDAJE

- Cocciones lentas de cordero y cabrito
- Caza mayor en leña
- Osobuco de buey al estroganoff
- Jabalí braseado con papas rústicas al romero
- Quesos extra añejos de oveja / vaca

PERFIL DE SABORES

Estructurado y opulento
Gran longitud y potencia
en boca

Dulzura 
Acidez 
Taninos 
Alcohol 
Cuerpo 
Bajo Alto

TEMPERATURA

 18° C