

Meandro do Vale Meão Douro

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 35% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 27% Tinta Roriz 3% Sousão, 3% Tinta Barroca y 2% Tinto Cão.

Denominación de Origen: Douro.

Vinificación: Después de aplastar las uvas se someten a un choque térmico seguido por pisadas por el hombre durante 4 horas en lagares de granito. Se dejan a refrescar, y posteriormente, son transferidas a pequeños tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. La vinificación de cada variedad de uva se hace separadamente. Crianza es barricas de 2 y 3 años de 225 litros de roble francés Allier.

Notas de Cata: De un bello color vivaz. Aromas florales combinados con fruta negra y silvestre. En boca presenta intensas notas de fruta, mostrando un final en boca prolongado, fresco y complejo.

Temperatura de Servicio: Servir entre 18° C. y 20° C.

Decantación: Por los menos 45 minutos antes de consumir.

Grado Alcohólico: 14.5° G.L.

Gastronomía: Alta gastronomía en carnes roja y caza con salsas dulzonas.



QUINTA
DO
VALE MEÃO

