



QUINTA  
DO  
VALE MEÃO



## Meandro do Vale Meão Douro

**Capacidad:** 0,750 L.

**Variación 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 prensar 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.