

Meandro tinto (2016)



IDENTIDAD

Bodega	Quinta do Vale Meão
Nombre	Meandro tinto
Año	2016
Uvas	Touriga Franca (40 %) Touriga Nacional (30 %) Tinta Roriz (20 %) Tinta Barroca (5 %) Alicante Bouschet (3 %) Tinta Amarela (2 %)
Ubicación	Portugal
Categoría	Vino Tinto
Precio	15,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meses de 12 Meses

Info. sobre Vinificación:

Después de ser estrujadas, las uvas son sometidas a un choque térmico y se pisan durante 4 horas en lagares de granito. El mosto se trasiega a depósitos de fermentación de pequeña capacidad con control de temperatura. Cada variedad se vinifica por separado.

Envejecimiento:

El vino ha envejecido en barricas de roble francés de segundo y tercer uso, durante aproximadamente 12 meses.

VIÑEDO

Tierra Superficie:
81 hectáreas.

Suelo:
Esquisto, granito y aluviones.

Clima:
Influencia del Atlántico, clima húmedo con temperaturas moderadas.
Inviernos largos y muy fríos y veranos calurosos.

COMENTARIO

Comentario **QUINTA DO VALE MEÃO**
ENTRE LAS PRESTIGIOSAS BODEGAS CENTENARIAS DE PORTUGAL

Quinta do Vale Meão forma parte del exclusivo grupo de bodegas centenarias de Portugal. Su nacimiento se debió al empeño de la empresaria Antónia Adelaide Ferreira.

Esta mujer se propuso construir una explotación agraria modélica en el Douro Superior, y posteriormente, uno de sus descendientes, Francisco Javier de Olazabal, se hizo con las riendas de la propiedad hacia 1970, contagiando la pasión vinícola a su familia. Su hijo, Francisco Olazabal Nicolau de Almeida, es uno de los llamados "Douro Boys", jóvenes sin complejos que han llevado a cabo una auténtica revolución enológica en la región.

La bodega cuenta con un terroir privilegiado, muy representativo de las difíciles condiciones paisajísticas y climáticas que distinguen al Douro, región situada al este de la ciudad de Oporto. Hablamos de una tierra caracterizada por los contrastes. Los viñedos ocupan pendientes caprichosas en las que la viticultura se convierte en una aventura de riesgo. Por esta razón, el Douro (que debe su nombre al río que cruza esta tierra) está considerado uno de los lugares vinícolas más bellos del mundo.

En Quinta do Vale Meão encontramos una rica diversidad edafológica en la que destacan los suelos de granito, esquisto y aluvión. El trabajo de la familia Olazabal ha consistido en adaptar las variedades de uva portuguesa a aquellos suelos donde van a tener un mejor rendimiento cualitativo.

Muchos especialistas en los vinos del Douro coinciden en señalar a la Touriga nacional como la variedad mejor dotada para producir vinos elegantes. No es una variedad muy productiva, pero su calidad está ampliamente comprobada. Esto explica que los propietarios de Quinta do Vale do Meão apostaran por ella cuando reordenaron el viñedo hacia los años ochenta del siglo pasado.

CATAS (1)

Fecha	20 de noviembre de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	94.0
Platos	Carnes rojas, aves, guisos especiados y quesos de pasta dura.
Visual	Excelente color rojo picota muy intenso. Ribete cardenalicio. Capa alta. Limpio y brillante. Buena lágrima.

Quinta do Vale Meão Meandro tinto (2016)

Olfato Algo cerrado al servir. Vino muy complejo con muchos matices aromáticos de fruta negra compotada, cuero, café, tabaco y un toque balsámico.

Boca Se muestra potente en la entrada en boca. Buen equilibrio con una gran elegancia. Llena la boca con una buena integración de la madera y la fruta.

Taninos presentes pero agradables y una acidez correcta.

Final de boca prolongado y complejo.

Persistencia final: 6

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
20/11/19	Consumido	15,50 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20
20/11/19	Consumido	15,50 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20

