



Meandro (1,5l) 2019

Un des domaines les plus prestigieux de la vallée du Douro. Situé sur la partie la plus élevée, le Douro Superior, encore inexploré et isolé. Cette « Quinta » a longtemps fourni les raisins pour l'élaboration du magique « Barca Velha », vin le plus coté et le plus cher du Portugal.

Les vins de Vale Meão sont considérés comme le top absolu du Douro et ceux qui en débouchent une bouteille se mesurent à 150 ans d'une histoire fascinante. Quinta do Vale Meão a vu le jour comme l'aboutissement du travail de l'œuvre de Dona Antonia Adelaide Ferreira. Cette femme au fort caractère était au milieu du 19^{ème} siècle en charge de la Maison de Porto Ferreira et en fit un empire. En 1877, elle acheta 300 ha de terres à la municipalité de Vila Nova de Foz Côa. Son ambition était de construire un vignoble moderne, à partir de rien. Le projet ne fut achevé qu'un an avant sa mort en 1896 – car elle dut attendre plusieurs années pour que le chemin de fer atteigne son domaine depuis Porto – mais finalement, Quinta do Vale Meão était née.

Avec Meandro, il propose une variante plus accessible et sous l'étiquette Monte Meão sont vendus des vins produits en petites quantités, extrêmement savoureux comme ce 100% Baga, provenant d'un domaine au sol granitique.

Le nez s'exprime sur des arômes floraux combinés à des fruits rouges mûrs et de délicates touches épicées comme le cacao. La bouche offre des notes de fruits expressifs et aussi une sensation de fraîcheur, mais également une concentration raisonnable et une belle et longue finale complexe. Les tanins sont dynamiques et l'ensemble s'équilibre entre structure, intensité et fraîcheur.

Producer	Quinta do Vale Meão
Région	Douro
Volume	150.0 cl.



VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Cépage 40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz,
5% Tinta Barroca, 3% Tinto Cão, 2% Sousão

Drinking window 2025-2035

Alc. 14.0%

Vinificatie Les raisins sont écrasés et soumis à un choc thermique suivi d'un foulage au pied pendant quatre heures dans des lagares en granit. Le moût est transféré dans des cuves inox de petite capacité avec contrôle de la température. Les raisins sont vinifiés séparément.

Rijping durant 14 mois en fûts de chêne français de l'Allier de 225 litres de deuxième et troisième année.

38,60 €