

# MEANDRO DO VALE MEÃO TINTO

Após esmagamento as uvas passam por um choque térmico seguido de pisa a pé durante quatro horas em lagares de granito. O mosto é transferido para cubas de vinificação de pequena capacidade com controlo de temperatura. As castas são vinificadas separadamente. Este vinho estagiou 14 meses em barricas de segundo e terceiro ano de 225 litros de carvalho francês Allier.



<b>Produtor</b>	F.Olazabal & Filhos
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Ano</b>	2019
<b>Marca</b>	Meandro do Vale Meão
<b>Denominação</b>	Doc Douro
<b>Enólogo</b>	Francisco Olazabal
<b>Castas</b>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Alicante Bouschet
<b>Álcool</b>	14%
<b>PH:</b>	-
<b>Acidez Total:</b>	-
<b>Açúcares Redutores:</b>	-

## NOTAS DE PROVA

**Cor:** Excelente cor, muito viva.

**Aroma:** Aromas florais combinados com frutos vermelhos e silvestres.

**Paladar:** Preenche a boca com notas intensas de fruta, mostrando um final de boca prolongado muito fresco e complexo.

**Gastronomia:** Pratos complexos, carnes vermelhas e de caça

Nº Caixas Palete: 84  
Caixas Camada: 12  
Nº Garrafas por Caixa: 6  
Tipo Caixas: Cartão  
EAN: 5607425190023  
ITF: 5607425191020  
Formato: 0.75 Lt