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

Quinta do Vale Meão (3l) 2021

Un des domaines les plus prestigieux de la vallée du Douro. Situé sur la partie la plus à l’est, 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.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 19ème 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 Cõa. Son ambition était de construire un vignoble modèle, à partir de rien. Le projet ne fut achevé qu’un an avant sa mort en 1896 – car elle dût 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 graniteux. Quinta do Vale Meao est le grand vin du domaine. C’est l’un des rouges les plus cotés et plus recherchés du Portugal. Il possède une capacité de vieillissement de plus de 15 ans… Couleur rubis-violacée. Au nez des arômes floraux, des notés d’épices douces ainsi que des fruits rouges. En bouche, structuré et corpulent, un style assez puissant mais velouté et raffiné. Les tannins sont présents mais fins, la finale est complexe, longue et en fraicheur. Tout simplement un grand vin !

Producer	Quinta do Vale Meão
Région	Douro
Volume	300.0 cl.

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

	et 5% Tinta Roriz
Drinking window	2025-2040
Alc.	14.0%
Vinificatie	Après avoir été écrasés, les raisins sont refroidis et foulés aux pieds pendant quatre heures dans des lagares de granit, puis transférés dans de petites cuves de vinification réfrigérées en inox. Chaque variété de raisin est vinifiée séparément.
Rijping	dans des barriques en chêne français de l'Allier (225 litres). 80% de vin neuf et 20% de vin de seconde utilisation.

638,93 €