

Quinta do Vale Meão Vintage Port

In het meest oostelijke deel van de Douro tegen de Spaanse grens vinden we Quinta do Vale Meão in de Douro Superior. Deze zeer beroemde quinta is de geboorteplaats van Barca Velha, de bekendste en hooggeprezen Portugese wijn.

De quinta is eigendom van Francisco Javier de Olazabal, de achter-achterkleinzoon van Dona Antonia De voormalige directeur van het Porthuis Ferreira (tot 1999) is in 1998 zelf met zijn zoon, oenoloog Francisco de Olazabal y Almeida, wijn gaan maken van deze uitzonderlijke wijnstokken en terroir.

In 2000 zijn zij voor het eerst met een Vintage Port op de markt gekomen. Hun Finest Ruby Reserve is van uitzonderlijk hoge kwaliteit. De druiven voor de Vintage Port worden op traditionele wijze met blote voeten getreden in oude granieten lagares.

| | |
|----------------------|---|
| Land: | Portugal |
| Streek: | Douro Superior |
| Appellatie: | DO Porto |
| Druivensoorten: | Hoofdzakelijk Touriga Franca, aangevuld met Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz en Sousao. |
| Rijping: | 2 jaar op grote eikenhouten vaten. |
| Stijl: | Complex, zoet. |
| Neus: | Cassis, bramen, frambozen, roosteronen van het vat en subtiele specerijen. |
| Kleur: | Paarsrood |
| Mond: | Krachtig, sappig rijp zwart fruit, fijne frisse zuren, zachte tannines en een weelderige lange afdronk. |
| Spijs: | Pure chocolade, noten en gedroogde vruchten. Krachtige kazen zoals Cabrales, Roquefort, overjarige Cantal en oude rijpe Cheddar |
| Serveren en bewaren: | Na opening binnen 1 tot 2 dagen consumeren. Serveren op 12°C. |
| Website: | https://www.quintadovalemeao.pt/ |

