



QUINTA DO VALE MEÃO

10 ANOS



Em 1877 D. Antónia Adelaide Ferreira, já proprietária do maior património agrícola do Douro, comprou em hasta pública 300 hectares de terra virgem à câmara de Vila Nova de Foz Côa. O seu sonho era de construir a partir do nada uma exploração modelo, concretizando nela a vasta experiência acumulada ao longo da sua vida de empresária duriense. O seu pioneirismo no Douro Superior resultou da convicção de que aqui se podiam produzir vinhos do Porto de excelente qualidade.

As uvas da Quinta estiveram na base de alguns dos melhores vinhos do Porto expedidos a partir de Gaia.

Hoje a Quinta mantém-se na posse dos seus descendentes que se dedicaram na últimas duas décadas a selecionar lotes de Vinho do Porto, com vista ao lançamento de Tawnies com indicação de idade. Para isso dotaram uma das duas adegas edificadas na Quinta pela sua Antepassada com balseiros, toneis e pipas para o envelhecimento destes Portos provenientes exclusivamente de vinhas da propriedade.

É com justificado orgulho que a quinta e sexta geração recuperaram a tradição familiar depois de pacientemente terem esperado pelo momento certo para mostrar estes vinhos ao mundo.



ENÓLOGO

Francisco Olazabal

NOTA DE PROVA

Cor âmbar. No nariz apresenta um perfil tostado de nozes, café e chocolate com notas de casca de laranja, tudo combinado por uma fina maturação em madeira. Rico e macio na boca, repleto de sabores de frutos maduros que persistem num final longo e elegante.

SERVIÇO

O Quinta do Vale Meão 10 Anos beneficia de ser servido ligeiramente fresco, entre os 12 °C e os 14 °C. Acompanha muito bem sobremesas à base de frutos silvestres, chocolate ou frutos secos. A doçaria tradicional Portuguesa e os queijos também fazem combinações harmoniosas.