

# MONTE MEÃO VINHA DOS NOVOS TINTO

Após esmagamento as uvas passam por um choque térmico seguido de pisa a pé durante quatro horas em lagares de granito. Após este processo as uvas são transferidas para pequenas barricas de carvalho francês onde fermentam durante cerca de 10 dias. O estágio decorre durante 15 meses em barricas usadas de 225 litros, de carvalho francês.



<b>Produtor</b>	F.Olazabal & Filhos
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Douro
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Ano</b>	2016
<b>Marca</b>	Monte Meão
<b>Denominação</b>	Doc Douro
<b>Enólogo</b>	Francisco Olazabal
<b>Castas</b>	Touriga Nacional
<b>Álcool</b>	14%
<b>PH:</b>	-
<b>Acidez Total:</b>	-
<b>Açúcares Redutores:</b>	-

## **NOTAS DE PROVA**

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

**Aroma:** Um nariz muito original, floral, com notas cítricas.

**Paladar:** Na boca o seu perfil floral mantém-se e encanta com a sua suavidade. Na boca apresenta uma elegância extraordinária, excelente acidez, com taninos presentes, mas finos.

**Gastronomia:** Pratos de carne e caça bem estruturados e ricos de sabor.

**Nº Caixas Palete:** 90  
**Caixas Camada:** 18  
**Nº Garrafas por Caixa:** 3  
**Tipo Caixas:** Madeira  
**EAN:** 5607425160071  
**ITF:** n.a.  
**Formato:** 0.75 Lt