



QUINTA
DO
VALE MEÃO



Em 1994, Francisco Javier de Olazabal, trineto de D. Antónia Adelaide Ferreira, e os seus filhos tornaram-se nos únicos proprietários da Quinta, criada em 1877 pela sua ilustre antepassada.



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 toda a vasta experiência acumulada ao longo da sua vida de empresária duriense. Este projeto ambicioso foi totalmente levado a cabo entre 1887 e 1895. Foi a última e mais significativa realização daquela Senhora, que no entanto pouco dela gozou, pois morreu em 1896.



MANDOU EDIFICAR ESTA ERMIDA
D. ANTONIA A. FERREIRA
A PEDIDO DE
ANTONIO J CLARO DA FONSECA
1895

Desde então, a Quinta manteve-se sempre na posse dos seus descendentes. A partir dos anos 70 o seu trineto Francisco Javier de Olazabal assumiu a sua gestão e iniciou um longo processo de aquisição de partes indivisas dos seus familiares e comproprietários. E em 1994 realiza-se o seu velho sonho de deter, juntamente com seus 3 filhos, a propriedade plena da Quinta. Até então as uvas da Quinta eram vendidas à empresa A.A. Ferreira S.A., fundada pelos descendentes de D. Antónia, e estavam na base de alguns dos seus melhores vinhos. Essa ligação continuou até 1998, ano em que Francisco Javier de Olazabal decidiu renunciar ao cargo de presidente de A.A. Ferreira S.A. para se dedicar juntamente com seu filho enólogo Francisco de Olazabal y Nicolau de Almeida, à produção, envelhecimento e comercialização dos vinhos da Quinta, através da criação da sociedade F. Olazabal & Filhos, Lda.

Hoje Francisco, Luísa e Jaime estão ligados à gestão da empresa, cada um o seu papel, e partilham a mesma paixão pelo vinho. De uma vindima à outra respeitam a tradição e mantêm a mente aberta à inovação. Toda a família Olazabal imprime o seu entusiasmo e contribui para perpetuar o projeto de D. Antónia de tornar a Quinta do Vale Meão uma Quinta modelo no seu próprio tempo.





**Vinhos de grande qualidade
e com personalidades distintas.
O produto da dedicação aplicada
em todos os métodos e procedimentos.**

O principal objetivo da empresa é explorar ao máximo, em benefício da originalidade e complexidade dos seus vinhos, a combinação das diferentes castas tradicionais do Douro, provenientes de parcelas separadas e os diferentes estilos que resultam da variedade geológica dos seus solos.

A Quinta privilegia a combinação do método tradicional de vinificação em lagares com as modernas tecnologias. Para esse efeito, foi restaurada e totalmente reequipada a centenária Adega dos Novos, respeitando a sua bela traça arquitetónica e recuperando os imponentes lagares. Em 2007, foi igualmente recuperada a Adega da Barca Velha, dedicada exclusivamente à armazenagem do Vinho do Porto.





A família Olazabal e toda a sua equipa combinam experiência com capacidade de inovar.

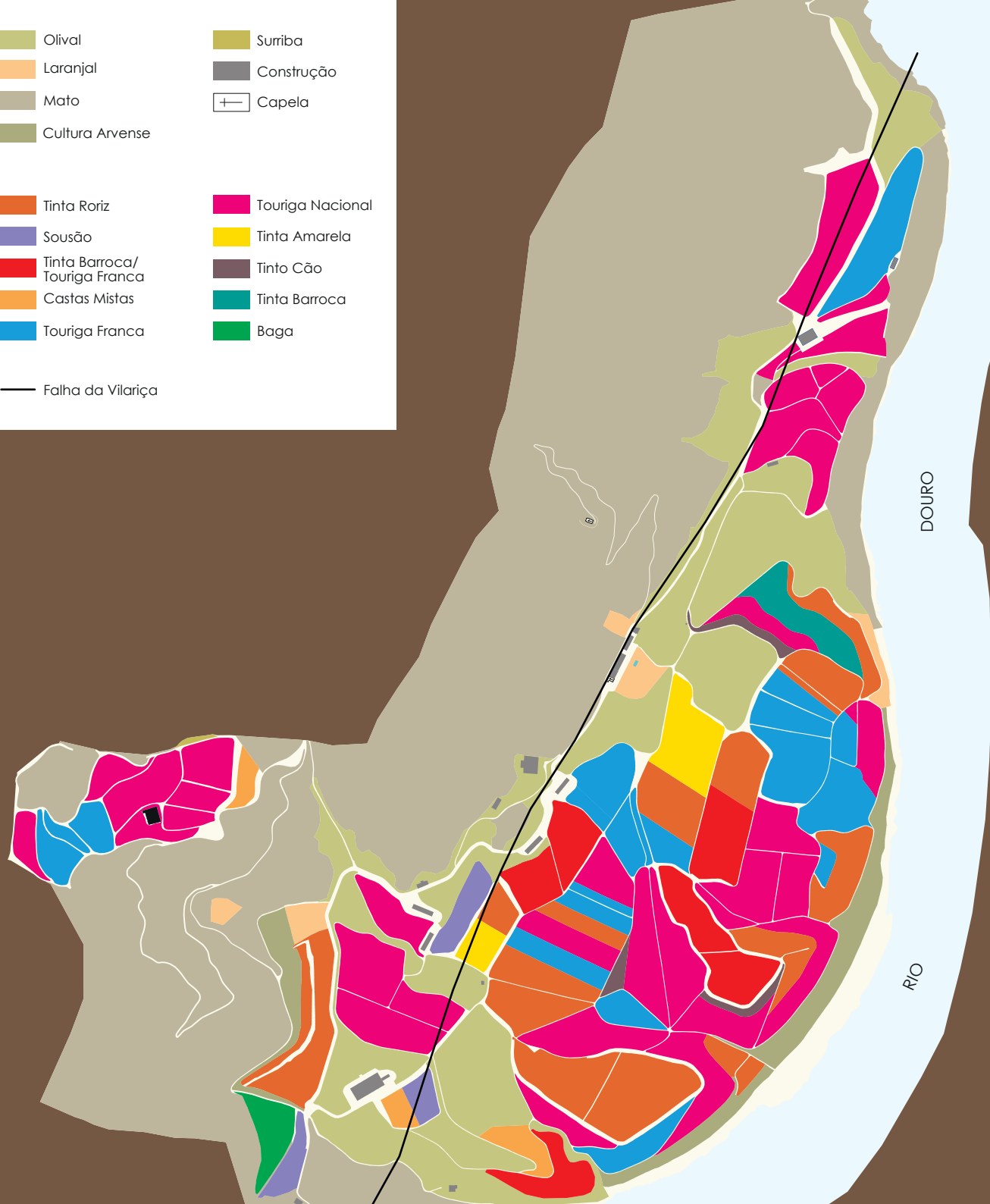
A gestão está nas mãos do muito experiente Enólogo Francisco Olazabal, que sucedeu ao seu Pai, Francisco Javier de Olazabal, atual Presidente da empresa familiar, que desenvolveu uma longa carreira no sector vitivinícola antes de unir esforços com o filho para lançar a Quinta do Vale Meão. Luísa e Jaime são responsáveis pelas áreas comerciais, marketing e turismo. São apoiados por uma equipa jovem e motivada, constituída por Marcela Brites na área da enologia, Frederico Lobão na área administrativa e logística, Pedro Calheiros Lobo na exportação e Mário Passeira como responsável pela adega.



- Olival
- Laranjal
- Mato
- Cultura Arvenses
- Surriba
- Construção
- Capela

- Tinta Roriz
- Sousão
- Tinta Barroca/
Touriga Franca
- Castas Mistas
- Touriga Franca
- Touriga Nacional
- Tinta Amarela
- Tinto Cão
- Tinta Barroca
- Baga

Falha da Vilariça



As diferentes castas da Quinta contribuem para a qualidade e originalidade dos seus vinhos.

A partir de 1971, foi levada a cabo uma reconversão importante da vinha, em parte resultante da expropriação dos terrenos submersos pela barragem da Valeira. As novas vinhas foram plantadas em talhões com castas separadas, tendo-se privilegiado a Touriga Nacional, casta até então quase abandonada no Douro, pela sua pequena produtividade e dificuldade de cultivo, mas que se veio a revelar como particularmente bem adaptada às características edafo-climáticas do Douro Superior, contribuindo grandemente para a qualidade e originalidade dos vinhos da Quinta.



Touriga Nacional



Touriga Franca



Tinta Roriz

A Quinta tem cerca de 100 hectares de vinhas, com as seguintes castas plantadas em blocos separados:

Touriga Nacional 40%

Tinta Barroca 5%

Touriga Franca 20%

Tinto Cão 2%

Tinta Roriz 25%

Sousão 2%

Tinta Amarela 5%

Outras 1%





A singularidade e a excepcionalidade dos vinhos da Quinta do Vale Meão, assenta nas qualidades únicas do seu terroir.

O rio Douro descreve no Monte Meão, um dos mais pronunciados e exóticos meandros do seu traçado. É no seu lado nascente que vamos encontrar as terras menos declivosas do Vale Meão e onde se situa a Quinta do mesmo nome, ao longo da margem esquerda do Douro.

A importante falha da Vilarça passa de viés nestas terras do Vale Meão, onde traça uma fronteira retilínea que separa os terrenos graníticos que descem das encostas acentuadas do Monte Meão, a poente, de uma mancha de precioso solo de xisto que daí se estende até ao rio Douro. Este terreno de xisto, coroado por terraços aluviais, compostos de argila e grossos calhaus rolados de quartzito. Ocasionalmente, mais a norte, a cotas mais baixas, aparecem também aluviões arenosos finos. Estes três terrenos, os xistos, os granitos e os aluviões deram origem, pelo labor agrícola secular a três solos com características diferenciadas sobre os quais se desenvolvem diversas culturas e castas vitícolas cuidadosamente selecionadas.



Granito



Aluvião



Xisto



VINHOS





Quinta do Vale Meão Tinto. Provém de uma apertada seleção das uvas produzidas nas vinhas mais antigas da Quinta, com idades superior a 35 anos: Vale Grande, Cabeço das Pulgas, Casa das Máquinas, Três Encostas e Poente da Viola.

Resulta da combinação de varias castas, em que habitualmente a Touriga Nacional e Touriga Franca representam 90% e a Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinto Cão os restantes 10%.

As uvas de cada casta são colhidas e vinificadas separadamente. Depois de serem esmagadas e desengaçadas para lagares de granito, são a pisadas a pé. Posteriormente são transferidas para cubas onde se processa a fermentação durante oito dias.

Após a fermentação alcoólica uma parte dos vinhos fazem a fermentação maloláctica em barricas.

O estágio processa-se durante 16 a 18 meses em 50% barricas novas e 50% usadas.





Meandro do Vale Meão Tinto. As castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz representam 85% da composição deste vinho, que também inclui Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão. As castas são vinificadas separadamente tanto em lagares de granito como em cubas de fermentação.



Meandro do Vale Meão Branco. Resulta de uma combinação de Rabigato e Arinto, castas reconhecidas pela sua elevada acidez e resistência a condições extremas de calor.

A fermentação ocorre em cubas de inox com temperatura controlada durante 15 dias. Não é promovida a fermentação malolática e o vinho fica em contacto com as borras finas durante 6 meses, sendo engarrafado após esse estágio.



Monte Meão. Vinhos que provêm de uma só vinha, de um só solo e de uma só casta.
Vinha da Canfina. Plantada com a casta Baga em solo granítico. As uvas não são desengaçadas e apenas parcialmente esmagadas. A fermentação malolática e o estágio ocorre em barricas de 500 litros.



Vinha dos Novos. Tem 25 anos, está plantada com a casta Touriga Nacional solo granítico. Após pisa a pé em lagares de granito o mosto é trasfegado para balseiros de madeira onde é realizada a fermentação durante 10 dias. Estagia em barricas usadas de carvalho durante 18 meses.

Vinha do Cabeço Vermelho. Vinha mais de 50 anos, Tinta Roriz plantada em solo de aluvião. Fermentação em cubas de inox durante 6 dias, com maceração suave. Estágio longo (24 meses) em barricas de segundo ano.



Quinta do Vale Meão Porto Vintage.

Resulta de uma rigorosa seleção dos melhores vinhos do Porto de cada ano, e é constituído por mais de 10 castas sendo que a Touriga Franca é a variedade dominante.

Vinificação clássica em lagares da mistura das castas com 100% de engajo. O mosto é arrefecido para permitir o máximo de tempo possível de pisa a pé antes da fermentação ter início. Após esta ocorrer espontaneamente a pisa mecânica é efetuada com regularidade até à prensagem e adição de aguardente selecionada.

O vinho estagia em tonéis e balseiros de madeira e é engarrafado dois anos após a vindima.

Meandro Finest Reserve.

Blend de vinhos de vários anos com características de Vintage estagiados em média durante 4 anos em tonéis e balseiros de madeira.





Azeite Quinta do Vale Meão. Os 33 hectares de olival com 140 anos de idade são cultivados em modo de produção biológica.



Provenientes das variedades Verdeal, Cordovil, Cobrançosa e Negrinha do Freixo é produzido pelo método de extração a frio.

Com acidez inferior a 0,3% goza da classificação virgem extra.







-  PORTUGAL
-  REGIÃO DEMARCADA DO DOURO



Quinta do Vale Meão
5150-501 Vila Nova de Foz Côa
Portugal

T +351 279 762 156

F +351 279 762 207

geral@quintadovalemeao.pt

