



Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

De la Quinta emblématique du Portugal

Beschreibung:

Francisco Javier de Olazabal, dit Vito, a passé de nombreuses années à reprendre des parcelles de premier choix dans le Douro Superior, tout près de la frontière espagnole, afin de fonder la Quinta Vale Meao. Son fils Francisco, dit Xito, a pu s'appuyer sur ce patrimoine et est aujourd'hui considéré comme l'un des plus grands oenologues du Portugal. Le Douro Superior se distingue par un climat nettement plus doux que dans le reste de la vallée. Ce terroir donne naissance à des vins charnus, puissants et fruités qui séduisent par leur élégance et leur harmonie.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond et concentré, centre noir. Séduisant bouquet de baies rouges, dominé par les groseilles et les cerises, avec de délicates notes florales, d'herbes et d'épices. Bouche dense à la fois ample et pleine de finesse, avec un fruité juteux, des tannins souples, une belle minéralité salée et de la fraîcheur. Un joli vin que l'on appréciera pour de nombreuses occasions, avec sa finale aux accents de fruits rouges, de cerises noires, de cacao et de chocolat crémant.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec du thon grillé, un surf & turf, du cochon de lait ou du poulet, mais également les légumes grillés, les plats en daube et le jambon cru.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Portugal

Produzent: F. Olazabal & Filhos

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 50% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 3% Alicante Bouschet

Artikelnummer: 0294123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC
F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	50% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 3% Baga, 2% Alicante Bouschet
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.