



## Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

L'emblematica Quinta del Portogallo

### Beschreibung:

Francisco Javier de Olazabal, detto Vito, ha trascorso molti anni a rilevare appezzamenti di terreno di prim'ordine nel Douro Superior, vicino al confine con la Spagna, per fondare Quinta Vale Meao. Suo figlio Francisco, detto Xito, ha saputo valorizzare questa eredità e oggi è considerato uno dei principali enologi portoghesi. Il Douro Superior ha un clima molto più mite rispetto al resto della valle. Questo terroir dà origine a vini corposi, potenti e fruttati che seducono per la loro eleganza e armonia.

### Degustationsnotiz:

Porpora intenso e concentrato con centro nero. Seducente bouquet di bacche rosse, dominato da ribes e ciliegie, con delicate note floreali, erbacee e speziate. Al palato è denso, corposo ma pieno di finezza, con frutta succosa, tannini morbidi, una bella mineralità salata e freschezza. Un vino delizioso che sarà apprezzato in molte occasioni, con il suo finale caratterizzato da accenti di frutta rossa, ciliegie nere, cacao e cioccolato crémant.

### Ideale con:

È delizioso con il tonno alla griglia, il surf & turf, il maialino da latte o il pollo, ma anche con le verdure grigliate, gli stufati e il prosciutto crudo.

### Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Portogallo

**Produzent:** F. Olazabal & Filhos

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 50% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 3% Alicante Bouschet

**Artikelnummer:** 0294123

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Meandro do Vale Meão**

Douro DOC  
F. Olazabal & Filhos

**Herkunft:** Portogallo  
**Valutazioni:** Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 50% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca,  
10% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 3% Baga,  
2% Alicante Bouschet  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 18 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve  
essere decantato.