



Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

È l'illustre fiore all'occhiello della Quinta do Vale Meão.

Beschreibung:

Quinta do Vale Meão, situata in un incantevole angolo della Valle del Douro poco prima del confine con la Spagna, è uno dei grandi nomi del vino rosso portoghese.

Degustationsnotiz:

Colore viola quasi nero. Profondo bouquet con note complesse di ribes nero, amarena e mora, con sottili sentori di rovere, vaniglia e fumo. Denso e molto complesso al palato, rivela aromi golosi di bacche nere e rosse, ciliegie, more, mirtilli e cioccolato fondente, con acidità fresca e tannini giovani e morbidi. Un grande vino di classe internazionale, che unisce potenza, opulenza e densità a un'incantevole finezza. Pura eleganza e piacere. Il finale persiste per diversi minuti, eccezionale!

Ideale con:

Abbinare questo vino a bistecche di manzo, agnello, spiedini di carne, Pata-Negra alla griglia e brasati. Pollame selvatico come la faraona e olive nere.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Portogallo

Produttore: F. Olazabal & Filhos

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 50% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz

Artikelnummer: 0291918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC
F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portogallo
Valutazioni:	Wine Enthusiast 99/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	50% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.