



## 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:**

Nero porpora impenetrabile. Bouquet aperto con generose note di ribes nero, ciliegia matura, mora e sambuco. Delicati sentori di rovere, vaniglia bourbon e caffè appena tostato. Al palato è denso, profondo e persistente, ma allo stesso tempo con una razza e una freschezza eccezionali per un vino di questa categoria. Entusiasmante freschezza di frutto e delicata acidità, la bella amarezza sottolinea un frutto intenso e magnifico. I tannini sono giovani, di qualità e molto morbidi. Un grande vino di livello internazionale e dall'incredibile potenziale, che combina potenza, opulenza e densità con una finezza rinvigorente e una fluidità pura. Finale eccezionale che si protrae per diversi minuti!

### **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 2040

**Varietà d'uva:** 60% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz

**Artikelnnummer:** 0291919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Quinta do Vale Meão

Douro DOC  
F. Olazabal & Filhos

<b>Herkunft:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	Parker 96+/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2040
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	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.