



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:

Magnifico colore viola intenso. Bouquet delicato, superbamente aperto, dominato da frutti neri, more, bacche di sambuco e ribes nero, con belle note speziate, oltre a tocchi tostati di botte, vaniglia ed espresso. Al palato, il fruttato denso, profondo e ultra-concentrato rivela una tipica freschezza minerale e una grande finezza. Le papille gustative sono incantate da un frutto lussureggiante e da una fine acidità, oltre che da sentori di cioccolato crémant e di erbe selvatiche. I magnifici tannini sono ancora giovani, vellutati e perfettamente integrati. Questo grande e ricercato vino di levatura internazionale ha un potenziale favoloso. Combina potenza, opulenza e complessità con una rinvigorente eleganza e puro piacere. Eccezionale il finale 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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2041

Varietà d'uva: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

Artikelnnummer: 0291920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC
F. Olazabal & Filhos

Herkunft: Portogallo
Valutazioni: Wine Enthusiast 100/100, Parker 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
Da bere: da subito fino al 2041
Weinbau: Tradizionale
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.