



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:

Un impressionante colore viola, quasi nero. I frutti neri segnano il bouquet aperto e delicato di more, sambuco e bacche di ribes nero. Le botti di rovere conferiscono al naso un elegante tocco di vaniglia, delicate sfumature speziate e note di caffè espresso. Al palato un frutto denso e ultra-concentrato con una tipica freschezza minerale, piena di finezza. Il fruttato gourmet, le note di cioccolato ed erbe selvatiche e l'eccellente acidità deliziano le papille gustative. I tannini sono ancora giovani, ma di ottima qualità, vellutati e perfettamente integrati. Un grande vino, molto ricercato, di levatura internazionale, con un potenziale favoloso. Un vero piacere al palato, che unisce potenza, opulenza e densità a una piacevole finezza. Il finale eccezionale 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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2043

Varietà d'uva: 60% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca

Artikelnnummer: 0291922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC
F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portogallo
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	60% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca
Da bere:	da subito fino al 2043
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.