



Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Un gioiello di un grande viticoltore del Douro

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

Produttore: F. Olazabal & Filhos

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 48% Touriga Nacional, 38% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca, 2% Bouschet

Artikelnummer: 0294121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portogallo
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100
Varietà d'uva:	48% Touriga Nacional, 38% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca, 2% Alicante Bouschet
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.