



## 2016 Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F.Olazabal & Filhos

Von Portugals Icon-Quinta

### Descrizione del vino:

Francisco Javier de Olazabal, genannt Vito, erwarb über viele Jahre erstklassige Parzellen am Douro Superior an der Grenze zu Spanien, ehe er die Quinta Vale Meão gründete. Auf diesem Erbe konnte sein Sohn Francisco, genannt Xito, aufbauen und gilt jetzt als einer der angesehensten Önologen Portugals. Das Douro Superior zeichnet sich durch ein deutlich wärmeres Klima als im übrigen Douro aus. Das Terroir bildet die Grundlage für saftig-kraftvolle, fruchtintensive Weine, die mit ihrer Eleganz und Ausgewogenheit überzeugen.

### Nota di degustazione:

Kräftiges Rot mit einer Nuance Purpur, eindringlich-würziger Duft nach Johannisbeeren, frischen Kräutern mit zarten Röstnoten. Am Gaumen mit eindrucksvoller Konzentration der Frucht, Lebendigkeit und mineralischem Druck. Satte Kirschfrucht, Brombeeren und Grapefruit, etwas Zartbitterschokolade. Wirkt kräftig und zugleich belebend, elegant und sehr charmant. Herrlich duftiger Rotwein vom Douro, der durch seine Klasse und verführerische Art zu überzeugen weiß. Großartige Länge und Komplexität.

### Abbinamenti:

Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Paese d'origine:

Portogallo

### Regione:

Douro

### Produttore:

Quinta do Vale Meão

### Valutazioni:

Parker 91-93/100

### Vinificazione:

14 Monate in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2031

### Varietà d'uva:

40% Touriga Nacional, 30% Touriga Francesa, 20% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 3% Alicante Bouschet, 2% Tinta Amarela

### Numero di articolo:

0294116

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Meandro do Vale Meão

Douro DOC

F.Olazabal & Filhos

<b>Origine:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91-93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Touriga Nacional, 30% Touriga Francesa, 20% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 3% Alicante Bouschet, 2% Tinta Amarela
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.