



2021 Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

È l'illustre fiore all'occhiello della Quinta do Vale Meão.

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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 e ricercato vino di levatura internazionale, con un potenziale favoloso. Un vero piacere al palato, che unisce potenza, opulenza e densità a una piacevole finezza. L'eccezionale finale si protrae per diversi minuti!

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

Portogallo

Regione:

Douro

Produttore:

Quinta do Vale Meão

Valutazioni:

Falstaff 98/100, Score 19.5/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2042

Varietà d'uva:

53% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz

Numero di articolo:

0291921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Falstaff 98/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	53% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz
Maturità:	fino a 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.