



2021 Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

L'emblematica Quinta del Portogallo

Descrizione del vino:

Francisco Javier de Olazabal, detto Vito, ha trascorso molti anni a rilevare appezzamenti di terreno privilegiati 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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Portogallo

Regione:

Douro

Produttore:

Quinta do Vale Meão

Valutazioni:

James Suckling 92/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100

Vinificazione:

14 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

48% Touriga Nacional, 38% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca, 2% Alicante Bouschet

Numero di articolo:

0294121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Origine:	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
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.