



Oncedo

Bierzo DO, Bodega Ribas del Cúa

Scoprire il Bierzo

Beschreibung:

Nel nord-ovest della Spagna, tra la Ribera del Duero e la costa atlantica, si trova la tradizionale regione vinicola del Bierzo. In questo affascinante paesaggio collinare, sulle rive del fiume Cúa, si producono vini tipici e moderni al tempo stesso, che esprimono il loro terroir situato tra terra e mare. Con Oncedo, le donne della famiglia Garcia offrono un Bierzo dall'eccellente rapporto qualità-prezzo.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso dal disco al centro. Bouquet coinvolgente di bacche nere, mirtilli e biscotti caldi alle mandorle, con note di pepe nero, petali di rosa essiccati e chiodi di garofano. Impressionante la concentrazione al palato, con un'intensità fruttata esplosiva. I tannini sono cesellati e perfettamente integrati. La caratteristica mineralità del Bierzo esalta i complessi aromi di frutta. Spezie deliziose, esotismo misterioso e fascino indomabile.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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: Spagna

Produttore: Bodega Ribas del Cúa

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Mencía

Artikelnummer: 1212720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Oncedo

Bierzo DO
Bodega Ribas del Cúa

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Spagna |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Mencía |
| Da bere: | da subito fino al 2028 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 8 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 14.5% |
| 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. |