



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. Immersi in un incantevole paesaggio collinare sulle rive del fiume Cúa, questi vini sono al tempo stesso tipici e moderni ed esprimono il loro terroir situato tra terra e mare.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso dal disco al centro. Naso affascinante e variegato di bacche nere selvatiche, mirtilli e biscotti alle noci, con note balsamiche, pepe nero, cannella, foglie autunnali e pepe nero, oltre a delicati tocchi di spezie e un accenno di mineralità. Granito, eucalipto e violette candite. Impressionante ricchezza e intensità di frutta al palato. I tannini sono stretti e ben integrati. La caratteristica mineralità del Bierzo si fonde con spezie esotiche e bacche blu fino al bellissimo e persistente finale.

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

Produzent: Bodega Ribas del Cúa

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Mencía

Artikelnummer: 1212721

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 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.