



Privilegio

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. Situati in un incantevole paesaggio ondulato sulle rive del fiume Cúa, questi vini sono al tempo stesso tipici e moderni ed esprimono il loro terroir situato tra terra e mare. Pieno di finezza, il Privilegio è prodotto dalle donne della famiglia Garcia con il vitigno autoctono Mencía.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso con riflessi violacei. Un bouquet accattivante di piccoli frutti neri, lamponi e mandorle tostate, seguito da note ammalianti di chiodi di garofano e lavanda, con una punta di umami speziato. Il palato è rotondo, raffinato e setoso. È un vino al tempo stesso potente e snello, con tannini maturi e acidità sostenuta che conferiscono armonia agli aromi fruttati e all'inimitabile mineralità del Bierzo.

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: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Mencía

Artikelnummer: 1212820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Privilegio

Bierzo DO
Bodega Ribas del Cúa

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Mencía
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.