



Privilegio

Bierzo DO, Bodega Ribas del Cúa

Mencia d'altopiano del Bierzo Alto

Descrizione:

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, i vini prodotti qui 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 Mencia.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodega Ribas del Cúa

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Mencia

Numero articolo: 1212821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Privilegio

Bierzo DO
Bodega Ribas del Cúa

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Mencía
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.