

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. 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 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

Produzent: 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% Mencía Artikelnummer: 1212821

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Privilegio

Bierzo DO

Bodega Ribas del Cúa

Herkunft: Spagna

Valutazioni: Tim Atkin 92/100, Wine & Spirits 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: 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.