



## 2020 Oncedo

Bierzo DO, Bodega Ribas del Cúa

Una scoperta del Bierzo

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

Rosso granato intenso dal disco al centro. Bouquet coinvolgente di bacche nere, mirtili e biscotti caldi alle mandorle, con note di pepe nero, petali di rosa essiccati e chiodi di garofano. Impressionante la concentrazione al palato, che è corposo ed esplosivamente fruttato. 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.

### Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	ES
<b>Regione:</b>	El Bierzo
<b>Produttore:</b>	Ribas del Cúa
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Mencía
<b>Numero di articolo:</b>	1212720

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Oncedo**

Bierzo DO  
Bodega Ribas del Cúa

**Origine:** ES  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Mencía  
**Maturità:** fino a 2028  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 8 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.