



## 2020 Privilegio

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. 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.

### Nota di degustazione:

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.

### 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>	14 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Mencía
<b>Numero di articolo:</b>	1212820

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Privilegio**

Bierzo DO  
Bodega Ribas del Cúa

**Origine:** ES  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Mencía  
**Maturità:** fino a 2032  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 14 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:**

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