



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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	El Bierzo
Produttore:	Ribas del Cúa
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Mencía
Numero di articolo:	1212820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Privilegio

Bierzo DO
Bodega Ribas del Cúa

Origine: Spagna
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.