



2021 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. In un paesaggio collinare da sogno, sulle rive del fiume Cúa, si producono vini tipici regionali ma contemporanei, caratterizzati dal terroir continentale e atlantico. Le donne della famiglia Garcia spremono il Privilegio, ricco di finezza, dal 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: | |
| Vinificazione: | 14 Mesi in barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Varietà d'uva: | 100% Mencía |
| Numero di articolo: | 1212821 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Privilegio

Bierzo DO
Bodega Ribas del Cúa

Origine: Spagna
Valutazioni:
Varietà d'uva: 100% Mencía
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio:

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