



Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

La référence de Vega Sicilia issue du grand millésime 2016

Beschreibung:

L'un des plus grands vins rouges d'Espagne produit par la bodega mère de Vega Sicilia. Ce Tempranillo est élevé deux ans en barriques. Avec son Valbuena, Pablo Álvarez déclenche régulièrement l'euphorie et fait vivre une expérience de Ribera mémorable.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat impénétrable aux reflets violets. Nez enchanteur de baies sauvages noires et bleues avec des notes de groseilles rouges croquantes, de malt et un souffle de liqueur de prune. Fabuleuse concentration dans la bouche révélant maintenant également du bois de santal, du tabac à pipe et du cuir finement tanné. Le fruit gras et la minéralité calcaire sont parfaitement dosés. Du chocolat noir et une belle note de moka se marient doucement à la texture soyeuse et douce.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Espagne
Produzent:	Bodegas Vega Sicilia
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	94% Tinto Fino, 6% Merlot
Artikelnummer:	0544116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Espagne
Notation:	Tim Atkin 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	94% Tinto Fino, 6% Merlot
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.