



## Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Proche de la perfection

### **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 avec des reflets violets. Bouquet spectaculaire marqué par une diversité aromatique sans limite. Parfaite harmonie de baies sauvages noires et bleues et de petits fruits rouges. Magnifiques nuances florales aux discrètes touches de pétales de rose, de bois de santal, de tabac à pipe et de malt. En bouche, il est élégant et presque aérien, mais il présente également une puissance considérable et une concentration fabuleuse. Parfait équilibre entre les arômes de fruits à noyau et la subtile minéralité qui complètent les tannins serrés et la belle acidité.

### **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:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2048

**Cépage(s):** 96% Tinto Fino, 4% Merlot

**Artikelnummer:** 0544121

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Valbuena 5°**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Vega Sicilia

**Herkunft:** Espagne  
**Notation:** Score 20/20, Parker 96/100  
**Cépage(s):** 96% Tinto Fino, 4% Merlot  
**A boire:** jusqu'en 2048  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.