



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:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas Vega Sicilia

Elevage: 48 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2046

Cépage(s): 97% Tempranillo, 3% Merlot

Artikelnummer: 0544120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Espagne
Notation:	James Suckling 96/100, Guía Peñín 96/100, Parker 95/100, Tim Atkin 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	97% Tempranillo, 3% Merlot
A boire:	jusqu'en 2046
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.