



## 2014 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Excellentes notes pour ce vin espagnol plein de noblesse

### Description:

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

### Note de dégustation:

Grenat brillant aux reflets rubis. Une délicate douceur agrément le nez gourmand de baies des bois, de cerises et de prunes à la cannelle, sur des notes de roses et de pralinés. La bouche élégante et veloutée révèle à nouveau des arômes marqués de fruits rouges et de chocolat, c'est un vin élégant mais plein de potentiel, doté d'un bel équilibre entre douceur, fondant et tannins aux saveurs complexes de cerises, de gelée de framboise et de fraises des bois, juteux et tout en finesse jusqu'à la finale longue et persistante.

### Accompagne idéale:

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

### Conseils de service:

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

### Région:

Ribera del Duero

### Producteur:

Vega Sicilia

### Notation(s):

Parker 96/100, Score 19.5/20, James Suckling 96/100

### Elevage:

28 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2040

### Cépage(s):

95% Tempranillo, 5% Merlot

### Référence:

0544114

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Valbuena 5°**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Vega Sicilia

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Parker 96/100, Score 19.5/20, James Suckling 96/100  
**Cépage(s):** 95% Tempranillo, 5% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 28 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** 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.