



## 2015 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Note suprême pour Vega Sicilia

### 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:

Pourpre-grenat profond. Abondance de fruits noirs et bleus dans le nez aux nuances de mûres, de myrtilles et de prunes concentrées, sur des notes de chocolat noir et de café torréfié. Grande amplitude en bouche avec à nouveau une complexité de fruit exceptionnelle, bel équilibre malgré l'exubérance, le milieu de bouche est velouté avec des arômes de cerises noires, de jus de mûres et de tabac épicé, texture soyeuse et notes de pain d'épices dans la longue finale.

### 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):

Guía Proensa 100/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100

### Elevage:

en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2040

### Cépage(s):

95% Tempranillo, 5% Merlot

### Référence:

0544115

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

Taille: A7 74x105

### **Valbuena 5°**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Vega Sicilia

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Guía Proensa 100/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100, Decanter 96/100, Guía Peñín 96/100
<b>Cépage(s):</b>	95% Tempranillo, 5% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.