



2016 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

La référence de Vega Sicilia issue du grand millésime 2016

Description:

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.

Note de dégustation:

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 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):

Tim Atkin 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20

Elevage:

28 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2042

Cépage(s):

94% Tempranillo, 6% Merlot

Référence:

0544116

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):	Tim Atkin 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	94% Tempranillo, 6% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	28 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 déguster.