



2013 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico, un vin unique par son nom et son goût

Description:

N'est produit que dans les meilleures années et constitue une classe à part.

Note de dégustation:

Les fruits rouges et noirs croquants marquent le bouquet intense aux notes de streusel et de fins copeaux de noix de coco. Les discrètes nuances de barrique suggèrent des biscuits aux noix, des épices chaudes et des grains de café torréfiés. La trame aromatique complexe révèle également de la figue séchée, des cerises amarena et de la confiture de framboises. D'une élégance et d'une finesse incomparables, il offre une parfaite harmonie en bouche grâce à un fruit riche, des tannins croquants et une délicate acidité. Un plaisir de haut vol jusque dans la longue finale. Un millésime d'Unico opulent et sensuel. qui révèle déjà toute sa classe et la conservera jusqu'à un lointain avenir.

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):

Score 19.5/20, Semana Viticola 99/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 98/100, Wine Spectator 96/100

Elevage:

54 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2046

Cépage(s):

97% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon

Référence:

0300413

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19.5/20, Semana Viticola 99/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 98/100, Wine Spectator 96/100
Cépage(s): 97% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2046
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 54 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.