



2013 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

98 points 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.

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 98/100, Parker 94/100
Elevage:	28 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0544113

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):	Guía Proensa 98/100, Parker 94/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2038
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 décanner.