



Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

La referencia Vega Sicilia della grande annata 2016

Beschreibung:

Uno dei migliori vini rossi spagnoli, prodotto dalla bodega madre di Vega Sicilia. Questo Tempranillo viene invecchiato per due anni in barrique. Con il suo Valbuena, Pablo Álvarez scatena regolarmente l'euforia e regala un'esperienza memorabile nella Ribera.

Degustationsnotiz:

Rosso granato impenetrabile con riflessi violacei. Incantevole naso di frutti di bosco neri e blu con note di ribes rosso croccante, malto e un accenno di liquore alla prugna. Favolosa concentrazione al palato, che ora rivela anche legno di sandalo, tabacco da pipa e cuoio finemente conciato. La ricchezza della frutta e la mineralità gessosa sono perfettamente bilanciate. Il cioccolato fondente e un'incantevole nota di moka si fondono delicatamente con la consistenza morbida e setosa.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Vega Sicilia

Allevamento: 30 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 94% Tinto Fino, 6% Merlot

Artikelnnummer: 0544116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Tim Atkin 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	94% Tinto Fino, 6% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	30 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.