



Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Vicino alla perfezione

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. Spettacolare bouquet caratterizzato da una diversità aromatica senza limiti. Perfetta armonia di frutti di bosco neri e blu e di bacche rosse. Magnifiche sfumature floreali con tocchi discreti di petali di rosa, legno di sandalo, tabacco da pipa e malto. Al palato è elegante e quasi etereo, ma ha anche una notevole potenza e una favolosa concentrazione. Perfetto equilibrio tra i sapori di frutta a nocciolo e la sottile mineralità che completano i tannini stretti e la bella acidità.

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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2048

Varietà d'uva: 96% Tinto Fino, 4% Merlot

Artikelnummer: 0544121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 20/20, Parker 96/100
Varietà d'uva:	96% Tinto Fino, 4% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.