



Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Questa icona racchiude tutta la passione di Pablo Álvarez

Beschreibung:

Uno dei più grandi vini rossi spagnoli, prodotto dalla bodega madre di Vega Sicilia. Questo Tempranillo è il beniamino di Pablo Álvarez. Egli ha creato una vera e propria icona dalle migliori uve di Valbuena, nel cuore della regione di Ribera del Duero. Questo vino incarna la ricca storia della famosa tenuta e continuerà a brillare per molto tempo a venire.

Degustationsnotiz:

Rosso granato impenetrabile con riflessi violacei. Un bouquet spettacolare caratterizzato da una diversità aromatica senza limiti. Bacche selvatiche nere e blu e croccanti bacche rosse si combinano in perfetta armonia. Discrete sfumature floreali di petali di rosa, legno di sandalo e tabacco da pipa, su una nota speziata di malto. Elegante e quasi vaporoso al palato, è allo stesso tempo potente e favolosamente concentrato. Gli aromi di frutta a nocciolo e la sottile mineralità sono in armonia con i tannini raffinati e la fine 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:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Vega Sicilia

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2044

Varietà d'uva: 95% Tempranillo, 5% Merlot

Artikelnnummer: 0544118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Semana Viticola 98/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 96/100, Parker 96/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2044
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.