



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. Valbuena è il beniamino di Pablo Álvarez. Egli ha creato un vino iconico dalle migliori uve Valbuena nel cuore della regione di Ribera del Duero. Questo vino incarna la ricca storia della famosa tenuta Vega Sicilia e continuerà a brillare per molto tempo a venire.

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:

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: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 97% Tinto Fino, 3% Merlot

Artikelnnummer: 0544119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	97% Tinto Fino, 3% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi 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.