



2017 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Il famoso vino di punta di Vega Sicilia

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rosso granato impenetrabile con riflessi violacei. Spettacolare bouquet caratterizzato da un'armonia di bacche nere e blu e frutti rossi. Incantevoli note di malto e un discreto tocco floreale di petali di rosa essiccati. Il palato è espressivo e splendidamente concentrato, con note di sandalo, tabacco da pipa e cuoio finemente conciato. La frutta succosa e la mineralità sono notevolmente equilibrate e completano i tannini delicati. La consistenza setosa si armonizza perfettamente con la bella acidità.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Vega Sicilia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2042
Varietà d'uva:	Tempranillo, Merlot
Numero di articolo:	0544117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine: Spagna
Valutazioni: Score 19.5/20
Varietà d'uva: Tempranillo, Merlot
Maturità: fino a 2042
Gradazione alcolica: 14.5 %

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