



2018 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Un bijou della Ribera del Duero

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

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:

Semana Viticola 98/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 96/100, Parker 96/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 94/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2044

Varietà d'uva:

95% Tempranillo, 5% Merlot

Numero di articolo:

0544118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine:	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
Maturità:	fino a 2044
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
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.