



## Vega Sicilia Unico Venta 2024

Reserva Especial - 2010/2011/2012, Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Piacere di bere di alto livello

### Descrizione del vino:

Il riuscito assemblaggio delle straordinarie annate 2009, 2011 e 2012 di Único si rivela ora in tutto il suo splendore.

### Nota di degustazione:

Rosso granato luminoso dal disco al centro. Bouquet delicato e fruttato di piccoli frutti rossi e prugne alla cannella con un discreto sentore di botte. La complessa struttura aromatica ricorda anche biscotti speziati alle noci, miele floreale e chicchi di moka delicatamente tostati, seguiti da note di melograno, amarena e gelatina di lamponi. La frutta opulenta riempie il palato con una finezza e un'eleganza senza pari, mentre i tannini croccanti e la bella acidità assicurano un'armonia perfetta.

### Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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 20/20, James Suckling 97/100, Parker 98/100

### Vinificazione:

in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

fino a 2045

### Varietà d'uva:

95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

02183--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vega Sicilia Unico Venta 2024**

Reserva Especial - 2010/2011/2012

Ribera del Duero DO

Bodegas Vega Sicilia

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20, James Suckling 97/100, Parker 98/100
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.