



2019 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Pablo Alvarez mette il cuore e l'anima in questo vino di culto

Descrizione del vino:

La passione di Pablo Alvarez si riflette in questo eccezionale vino di culto, in cui il Tempranillo gioca il ruolo principale, supportato da un pizzico di Merlot.

Nota di degustazione:

Undurchdringliches Granatrot mit violetten Reflexen. Ein spektakuläres Bouquet geprägt von grenzenloser Aromenvielfalt. Schwarze und blaue Waldbeeren, knackige rote Beerenfrucht in etlichen Facetten und in vollkommener Harmonie. Bezaubernd parfümiert, mit einer dezent duftenden floralen Nuance von Rosenblüten, Sandelholz, feinstem Pfeifentabak und einer würzigen Malznote. Am Gaumen elegant und fast schwebend, zugleich aber mit beachtlichem Druck und fabelhafter Konzentration. Die kernige Frucht und subtile Mineralität sind in perfektem Gleichgewicht und ergänzen die fein gewobene Tannin - und Säurestruktur.

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:

James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20

Vinificazione:

24 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2045

Varietà d'uva:

97% Tinto Fino, 3% Merlot

Numero di articolo:

0544119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	97% Tinto Fino, 3% Merlot
Maturità:	fino a 2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi 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.