



Espagne 



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia

Unico 2015

HISTOIRE :

La famille Alvarez a acquis la Bodega Vega Sicilia en 1982. Elle est devenue célèbre grâce au travail acharné d'un fils de la famille, Don Pablo Alvarez. Trois cuvées sont produites par le domaine en Ribera del Duero : "Unico", "Valbuena" et "Alión". Le soin extrême apporté aux vignes comme aux vinifications, les élevages longs et la fraîcheur des vins sont leur signature.

Le domaine Vega Sicilia couvre près de 1000ha dont 210 sont plantés en vigne, sur 19 types de sols différents. Le tout est divisé en 64 parcelles, chacune ayant des caractéristiques particulières. 40 ha sont dédiés à la cuvée Unico. Après sa fermentation, la cuvée Unico passe par ce qui est probablement l'élevage le plus long du monde pour un vin rouge, presque 10 ans entre la cuve bois et la bouteille. Elle passe par différentes étapes dans différents contenants : chêne français et américain, barriques de 225L, et des foudres de 220HL. L'élevage et le type de bois sont adaptés à chaque lot. Après son passage en bois, le vin vieillit en bouteille pour compléter un élevage long et complexe. Dans des conditions normales, il passera 6 ans dans le bois et 4 en bouteille.

APPELLATION : Ribera del Duero
CÉPAGE : 96% Tinto Fino, 4% Cabernet Sauvignon
TERROIR : Sablonneux et argileux, 700 à 900m d'altitude
RÉGION : Castilla y León
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%
ÂGE DES VIGNES : 40 ans
RENDEMENT : 25 hl /ha

ELEVAGE :
5 ans en barriques et en cuves, suivis par 5 ans d'élevage en bouteille.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C
Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 60 ans.



NOTE PRESSE :

James Suckling : 98 /100
Robert Parker : 97/100

NOTE DE DESCRIPTION :

"La première impression au nez ne laisse pas la place au doute : il s'agit d'un Unico, et dans une version vive et directe. On perçoit des fruits rouges, de la grenade, de la myrtille, et l'anticipation d'un palais où l'on devine la texture du chêne.

En bouche, le vin est rond, mûr, avec des notes de myrtilles et de cerises rouges, des tanins fins et épicés, et une finale longue, concentrée et chaleureuse."

Sarah Jane Evans, Master of Wine

ACCORDS :

Bœuf Wagyu grillé, Filet mignon de porc aux figues, Charcuterie ibérique, Fromages affinés

