



Espagne 



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia

Valbuena 5° 2020

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.

Valbuena, pure expression de Vega Sicilia, est élevé pendant 5 ans en fûts et en bouteilles, donnant son nom à la cuvée : Valbuena 5°. L'élevage de ce vin passe par différentes étapes dans différents contenants : bois français et américain, barriques de 225L, fûts de 220hL... Un long processus complexe pour produire un grand vin.

APPELLATION : Ribera del Duero
CÉPAGE : 97 % Tinto Fino, 3 % Merlot
TERROIR : Sablonneux et argileux, 720 à 930m d'altitude
RÉGION : Castilla y León
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%
ÂGE DES VIGNES : 35 ans (en moyenne)
RENDEMENT : 26,6 Hl/ha

ELEVAGE :

12 mois en barriques, 12 mois en cuves, 6 mois en acier inoxydable puis 18 mois en bouteille.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C

Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 25 ans.



NOTE PRESSE :

James Suckling : 96 /100

Robert Parker : 95/100

NOTE DE DESCRIPTION :

"D'une couleur intense et dense, ce vin offre de la profondeur en bouche. Le nez est séduisant, avec des notes de bois de cèdre, de légères notes balsamiques, de cassis, de myrtilles et d'épices douces. La première impression en bouche est séduisante et subtile, avec des fruits noirs mûrs, de la cannelle et du cumin, des noix grillées, des sous-bois et, surtout, une note rafraîchissante d'agrumes. La sensation de tanins mûrs rappelle le cuir fin."

Sarah Jane Evans, Master of Wine

ACCORDS :

Agneau rôti

Charcuterie ibérique

Viandes rouges grillées ou rôties

