

Région :	Castilla y León
Appellation :	DO Ribera del Duero
Cépage :	95% Tempranillo et 5% Cabernet Sauvignon
Age vigne :	36 ans
Terroirs :	Sols argilo-calcaires , 700-900m
Degré alcoolique :	14,5 %vol
Récolte :	Manuelle, 24,5-25,9 hl/ha



Description :

Sur les 1000 hectares du domaine, 210 sont plantés de vigne, sur dix-neuf types de sols différents et 55 parcelles différentes. La gestion de ces sols dans le temps et l'influence de la rivière du Douro sont cruciales. 40 seulement sont utilisés pour produire Unico, qui passe au moins dix ans entre le fût et la bouteille, représentant l'un des processus de vieillissement les plus longs au monde. Utilisation de fûts français (partiellement neufs) de 225 litres et des fûts de chêne américain ainsi que des cuves en bois de 22 000 litres. Une construction longue et complexe pour un vin sans pareil. Cet incroyable terroir et le processus de vieillissement unique rendent ces vins intemporels lorsqu'ils vieillissent. 2012 est un millésime concentré, juteux, soyeux et bien défini. C'est une expression qui peut être appréciée immédiatement, mais cela deviendra incroyable avec le temps.

Dégustation par Olivier Poussier (Meilleur sommelier du monde 2000):

" Ce millésime 2012 possède une aromatique particulière. Il est rare de retrouver un cabernet sauvignon aussi lisible dès le premier nez alors qu'il ne représente que 5% de l'assemblage. Il marque l'aromatique avec ses notes mentholées, eucalyptus et boîte à crayon. Gardera-t-il ce côté graphite et bois de cèdres ? L'évolution nous le révélera. Mais revenons sur le fruit qui se livre sur une maturité aboutie. Les épices, les notes balsamiques et bois précieux apportent de la profondeur. La bouche se montre sérieuse avec une trame allongée et une matière diffuse. Le support tannique étire la bouche, la perception de la richesse en est modifiée par une sève de tanin qui trace et s'oppose à une lecture de bouche plus plantureuse. "

Accords :

Viandes rouges, Charcuterie ibérique
Plats épicés

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible jusqu'à 60 ans
Température optimale de service 18°C



Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

