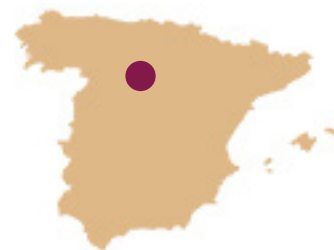




Région :	Castilla y León
Appellation :	DO Ribera del Duero
Cépage :	95% Tempranillo et 5% Cabernet Sauvignon
Age vigne :	35 ans
Terroirs :	Sols argilo-calcaires , 700-900m
Degré alcoolique :	14 %vol
Récolte :	Manuelle, 21-24.5 hl/ha



Description :

Sur les 1000 hectares du domaine, 210 sont plantés de vigne, avec 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.

40Ha sont dédiés à la cuvée Unico, qui est vieillie pendant au moins dix ans en barriques et en bouteilles. En alternant chêne français et américain de 225 litres et des cuves de 22 000 litres, le vin gagne en complexité et en nuance dans le temps, une texture précise et une grande profondeur.

2011 est un millésime concentré mais élégant, soyeux, précis et profond. Si ce vin peut être apprécié dès maintenant, il deviendra sans aucun doute incroyable avec le temps.

Dégustation par Ferran Centelles (Meilleur sommelier d'Espagne 2006):

"Le 2011 est un vin beau et esthétique tel un poème. C'est un millésime très aromatique, très tertiaire, aux notes infinies d'épices douces, cèdre, boîte à cigares, encens et truffe. Profond, avec une texture aérée et délicate. Il glisse et flotte sur le palais, donnant une subtile caresse éphémère, suivie de... son parfum exquis. La subtilité de ce vin procure une sensation de calme, comme une poésie que vous ne lisez que pour vous-même. On dit parfois qu'un poème manque d'espace pour développer la prose, nécessitant une image, un regard... J'ai eu l'expérience complète avec mon verre d'Unico 2011."

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.

