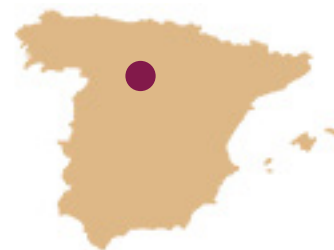




Région :	Castilla y León
Appellation :	DO Ribera del Duero
Cépage :	94% Tempranillo et 6% Cabernet Sauvignon
Age vigne :	35 ans
Terroirs :	Sols argilo-calcaires , 700-900m
Degré alcoolique :	14 %vol
Récolte :	Manuelle, 24,5 hl/ha



Description :

Il s'agit d'un assemblage de trois millésimes de la cuvée Unico qui rend hommage à la tradition. Unico Reserva Especial reflète authentiquement l'histoire du vin espagnol, fusionnant les qualités des différents millésimes. Seuls les meilleurs millésimes Unico sont utilisés pour produire ce vin emblématique, extraordinairement complexe, qui est une combinaison d'années, de vertus, d'expériences et de sentiments, créant un style unique et irremplaçable, le style Vega Sicilia. Unico Reserva Especial 2021 est un assemblage des millésimes 2009, 2010 et 2011, élevés ensemble sur une période de neuf ans en fûts puis en bouteilles, jusqu'à la fusion parfaite.

Degustation par Ferran Centelles (Meilleur sommelier d'Espagne 2006)

" Un vin irrésistible, avec une longue durée de vie et un caractère moins tertiaire si on le compare à Unico 2011. Il est complet, puissant, plus foncé et plus concentré, mais il laisse juste assez d'espace pour respirer. La texture est douce en bouche, avec des tannins très élégants. Des notes d'herbes sèches et de cèdre se développent."

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.

