

Vega Sicilia

Valbuena 5°

2016

www.temposvegasicilia.com



Région :	Castilla y León
Appellation :	DO Ribera del Duero
Cépages :	94% Tempranillo et 6% Merlot
Age vigne :	35 ans
Terroirs :	Sols argilo-calcaires, 700-800 m altitude
Degré alcoolique :	14,5 %vol
Récolte :	Manuelle, 21-24.5 hl/ha



Description :

Valbuena, pure expression de Vega Sicilia, est élevé pendant cinq ans en fûts puis en bouteille, donnant son nom à la cuvée: Valbuena 5°.

La première année se fait en fûts de chêne sous 75% de chêne français et 25% de chêne américain. Cet élevage permet de construire le vin, en travaillant sa structure, sa douceur et sa densité. La deuxième année de vieillissement se déroule en foudre pour gagner en élégance, complexité, tension et subtilité.

Valbuena 5° 2016 est l'équilibre parfait entre élégance, complexité et concentration. L'harmonie pure.

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

"Comparé au puissant 2015, le millésime 2016 est plus doux, plus délicat, plus élégant et d'un grand équilibre. Comme vous le savez, c'est un vin assagi grâce à

ses deux ans de vieillissement en fûts, après quoi il passe par une longue période de vieillissement en bouteille. Le vin se remplit de nuances au cours de ce voyage, d'épices, acquérant des tanins soyeux. Ce Valbuena est plus crémeux, plus rond, une vraie délicatesse."

Accords :

Viandes rouges
Charcuterie ibérique

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible jusqu'à 30 ans
Température optimale de service 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

