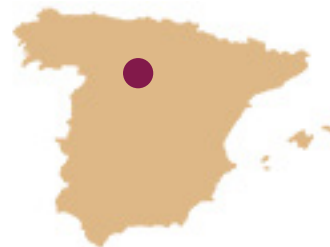


Région :	Castilla y León
Appellation :	DO Ribera del Duero
Cépage :	95% Tempranillo et 5% Cabernet Sauvignon
Age vigne :	36 ans
Terroirs :	Sols argilo-calcaires , 700-900m
Degré alcoolique :	14,5 %vol
Récolte :	Manuelle, 21-24.5 hl/ha



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 de la cuvée 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 2008, 2010 et 2011, élevés ensemble sur une période de neuf ans en fûts puis en bouteilles, jusqu'à la fusion parfaite.

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

" Cette édition 2022 est composée de 3 millésimes bien distincts les uns des autres. 2008, plutôt frais et d'influence atlantique, a produit un vin longiligne. 2011 est une année de sécheresse, qui a généré des vins vigneux. 2010 est un millésime exceptionnel, associant une texture pleine et concentrée en finesse. Ce qui est bluffant ici, c'est l'art de l'assemblage. La bouche impressionne par sa finesse de texture et son équilibre. C'est un vin racé, long avec des tanins élégants. Cette recherche d'équilibre est parfaitement maîtrisée. "

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.

