

Région :	Castilla y León
Appellation :	DO Ribera del Duero
Cépages :	96% Tinto Fino et 4% Merlot
Age vigne :	33 ans
Terroirs :	Sols argilo-calcaires, 700-900 m altitude
Degré alcoolique :	14,5 %vol
Récolte :	Manuelle



Description :

La famille Alvarez a acquis la Bodega Vega Sicilia en 1982. Elle est devenue célèbre grâce au travail acharné d'un fils de la famille, Don Pablo Alvarez. Vega Sicilia cumule plusieurs centaines d'hectares de vignes. Trois cuvées sont produites dans le Ribera Del Duero : «Unico», l'une des cuvées les plus prestigieuses au monde (Tinto Fino majoritaire complété de 5 à 20% de cabernet sauvignon), «Valbuena» assemblage complété dans des proportions similaires de merlot, et Alion issue de la Bodega du même nom acquise en 1991.

Le soin extrême apporté aux vignes comme aux vinifications, les élevages longs et la fraîcheur des vins sont leur signature.

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 d'élevage (75% de chêne français et 25% de chêne américain) permet de construire le vin, en travaillant sa structure, ses tannins et sa densité. La deuxième année de vieillissement se déroule en foudre pour gagner en élégance, complexité, tension et subtilité.

Le Valbuena 5° 2018 est une expression verticale, piquante, cristalline, pleine de nuances, avec une texture séduisante et onctueuse.

Degustation :

Des arômes de baies mûres, de cerises et de confiture de prunes sont complétés par des notes épicées et des herbes aromatiques telles que la livèche, la sauge et le basilic, ainsi qu'une pointe de piment d'Espelette. On découvre de délicates notes florales en arrière-plan.

C'est un millésime puissant mais élégant, avec une belle fraîcheur minérale, des tannins mûrs, et une belle acidité.

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.

