



VEGA-SICILIA

Espagne 



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia Unico 2014

HISTOIRE :

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 en Ribera del Duero : "Unico", "Valbuena" et "Alión". La bodega Pintia en appellation Toro a rejoint le groupe en 1997. Le tout dernier projet étant Macán, en collaboration avec la famille Rothschild, en Rioja. Le soin extrême apporté aux vignes comme aux vinifications, les élevages longs et la fraîcheur des vins sont leur signature. Le domaine Vega Sicilia couvre près de 1000ha dont 210 sont plantés en vigne, sur 19 types de sols différents. Le tout est divisé en 64 parcelles, chacune ayant des caractéristiques particulières. 40 ha sont dédiés à la cuvée Unico. Après sa fermentation, la cuvée Unico passe par ce qui est probablement l'élevage en fût le plus long du monde pour un vin rouge, presque 10 ans entre la cuve bois et la bouteille. Elle passe par différentes étapes dans différents contenants : chêne français et américain, barriques de 225L, et des foudres de 220HL. L'élevage et le type de bois sont adaptés à chaque lot. Après son passage en bois, il vieillit en bouteille pour compléter un élevage long et complexe. Dans des conditions normales, il passera 6 ans dans le bois et 4 en bouteille.

| | |
|---------------------------|---|
| APPELLATION : | Ribera del Duero |
| CÉPAGE : | 94 % Tinto Fino et 6 % Cabernet-Sauvignon |
| TERROIR : | Sablonneux et argileux, 700 à 900m d'altitude |
| RÉGION : | Castilla y León |
| DEGRÉ ALCOOLIQUE : | 14 % |
| ÂGE DES VIGNES : | 35 ans (en moyenne) |
| RENDEMENT : | 25,2 Hl/ha |

DESCRIPTION :

Au vu de l'abondante production de 2014, l'ébourgeonnage et la vendange en vert ont dû être plus rigoureux.

La première impression au nez est plus discrète sur le millésime 2014, mais la bouche est ample, riche et pulpeuse. C'est un vin structuré tout en étant soyeux dans sa texture, avec de la concentration ainsi que de la finesse.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C

Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 40 à 60 ans.

