



Espagne 



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia

Unico Reserva Especial

2024 Release

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.

Avec ce vin, la cave souhaite continuer une coutume espagnole très ancienne et allier également l'équilibre entre les crus. Traditionnellement, en Espagne, les rares caves qui disposaient d'un processus de mise en bouteilles élaboraient deux types de vins à chaque vendange : celui de l'année en cours et un autre vin sans millésime spécifique, qui était appelé « Reserva Especial ».

Seuls les meilleurs millésimes d'Unico sont utilisés pour produire ce vin emblématique, extraordinairement complexe, avec un style unique et irremplaçable, le style Vega Sicilia.

APPELLATION : Ribera del Duero
CÉPAGE : 95 % Tinto Fino et 5 % Cabernet-Sauvignon
TERROIR : Sablonneux et argileux, 700 à 900m d'altitude
Castilla y León
RÉGION : 14 %
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 36 ans (en moyenne)
ÂGE DES VIGNES : 21-24,5 Hl/ha
RENDEMENT :

DESCRIPTION :

Unico Reserva Especial 2024 est un assemblage des millésimes 2010, 2011 et 2012.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C

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

