



Espagne 



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia

Unico Reserva Especial

Venta 2023

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. Trois cuvées sont produites par le domaine en Ribera del Duero : "Unico", "Valbuena" et "Alión". 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.

Avec la cuvée Unico Reserva Especial, la cave souhaite perpétuer une coutume espagnole très ancienne en assemblant différents millésimes. Traditionnellement, en Espagne, les rares caves qui pratiquaient la 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 : 94% Tinto Fino, 6% Cabernet Sauvignon

TERROIR : Sablonneux et argileux, 700 à 900m d'altitude

RÉGION : Castilla y León

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%

ÂGE DES VIGNES : 36 ans

RENDMENT : 21 - 24,5 hl /ha

ASSEMBLAGE :

Unico "Reserva Especial Venta 2023" est un assemblage des millésimes 2009, 2011 et 2012.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C

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



NOTE PRESSE :

James Suckling : 99 /100

Robert Parker : 97/100

NOTE DE DESCRIPTION :

"Un nez d'une complexité remarquable mêle boîte à cigares, mûres fraîches, écorce d'orange, chocolat au piment rouge, noix et une touche de poudre de cacao. En bouche, le vin allie intensité, élégance et finesse, porté par des tanins précis et veloutés. La finale, savoureuse et persistante, s'étire avec une longueur impressionnante de plus d'une minute."

James Suckling

ACCORDS :

Viandes rouges, charcuterie ibérique, plats épicés

