



www.temposvegasicilia.com

Vega Sicilia

Unico Reserva Especial

Venta 2026

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, Pablo Álvarez Mezquiriz. Le domaine produit trois cuvées en Ribera del Duero : "Unico", "Valbuena" et "Alión".

Le soin extrême apporté aux vignes et aux vinifications, les élevages longs et la fraîcheur des vins constituent leur signature. Vega Sicilia couvre près de 1.000ha 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 plus grands millésimes d'Unico entrent dans ce vin emblématique, d'une complexité rare et au style inimitable propre à Vega Sicilia. Pour 2026, l'assemblage réunit les millésimes 2011, 2012 et 2014.

APPELLATION : Ribera del Duero
CÉPAGES : 96% Tinto Fino,
4% Cabernet Sauvignon
TERROIR : Sablonneux et argileux
ALTITUDE : 700 à 900m
RÉGION : Castilla y León
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%
ÂGE DES VIGNES : 37 ans
RENDEMENT : 21 - 24,5 hl /ha

ASSEMBLAGE :
Assemblage des millésimes 2011, 2012 et 2014. Mise en bouteille en mai 2022

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

NOTE DE DÉGUSTATION :

"Le bouquet s'ouvre sur une profusion de cerises rouges, de légers accents de kirsch et une touche subtile de balsamique, le tout avec une définition remarquable. La bouche, veloutée dans sa texture, voit son intensité et son caractère précoce parfaitement contrebalancés par l'acidité. Prune, clémentine, une pointe de figue fraîche et de datte composent une finale éclatante, légèrement confite. Ce vin gagnera indéniablement à reposer quatre ou cinq années en cave."

Neal Martin, critique Vinous

ACCORDS :

Pièce de bœuf maturé, lièvre à la royale, charcuterie ibérique, fromages affinés

