



# Vega Sicilia

## Valbuena 5° 2021

[www.temposvegasicilia.com](http://www.temposvegasicilia.com)

### 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.

Valbuena incarne l'expression la plus énergique de Vega Sicilia. Elevé cinq ans en fûts et en bouteilles, donnant son nom à la cuvée : Valbuena 5°. L'élevage de ce vin passe par différentes étapes dans différents contenants en bois français et américain. Le millésime 2021 a bénéficié de conditions de maturation exceptionnelles, donnant naissance à des tannins d'une ampleur et d'une qualité remarquables. Son potentiel pourrait en faire l'un des plus grands du domaine.

**APPELLATION :** Ribera del Duero  
**CÉPAGES :** 96 % Tinto Fino, 4 % Merlot  
**TERROIR :** Sablonneux et argileux  
**ALTITUDE :** 720 à 930m  
**RÉGION :** Castilla y León  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14%  
**ÂGE DES VIGNES :** 35 ans (en moyenne)  
**RENDEMENT :** 23 Hl/ha

**ELEVAGE :**  
12 mois en barriques, 12 mois en cuves, 6 mois en acier inoxydable puis 18 mois en bouteille.

**CONSERVATION ET SERVICE :**  
Température de service : 18°C  
Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 30 ans.



### NOTE PRESSE :

James Suckling : 98/100

### NOTE DE DÉGUSTATION:

“Le Valbuena 2021 se montre d'abord compact, sur des fruits noirs et nécessite une bonne aération pour libérer des arômes de mûre relevée du mélange 4 épices et de fines notes herbacées.

La bouche est nette et précise, portée par un maillage tannique d'une finesse remarquable. L'acidité, parfaitement ajustée, accompagne un milieu de bouche qui gagne en profondeur, développant une texture plus crémeuse et une pointe de poivre noir concassé qui persiste longuement en finale.”

Neal Martin, critique Vinous

### ACCORDS :

Agneau rôti, charcuterie ibérique, viandes rouges grillées ou rôties

