

VEGA SICILIA

D.O. Ribera del Duero

Vega Sicilia Único es la referencia de Vega Sicilia. Un vino en el que se ensamblan a la perfección las cualidades del tempranillo y el Cabernet Sauvignon en distintas proporciones. Cada una de ellas aporta, en cada añada, un elemento diferenciador que le hace grande.



96
PARKER

VEGA SICILIA ÚNICO

FORMATOS

0,75L (2005)

1,50L (2007)

VARIEDADES

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon.

ELABORACIÓN

Vino tinto que realiza su fermentación con temperatura controlada en depósitos de madera con levadura autóctona. La fermentación maloláctica también la realiza en madera.

Tras su fermentación pasa por la que probablemente sea la crianza más larga del mundo en un tinto, casi 10 años entre madera y botella. Pasando por diferentes etapas en diferentes tipos de bodega. Madera francesa y americana, barricas de 225 litros nuevas y usadas, tinos de 20.000 litros, cada uno de los lotes es el que determina el tipo de madera y la permanencia en cada recipiente.

Tras su paso por madera envejece en botella para completar un proceso de crianza complejo y largo. En condiciones normales pasará 6 años en madera y tres en botella.

NOTAS DE CATA

Color cereza brillante. Aromas de fruta madura, especias dulces, roble cremoso, intensidad media, balsámico, hierbas de monte. En boca sabroso, tostado, ligero, especiado.

MARIDAJE

Buey, cerdo al horno, cordero, foie, carnes de caza.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com