

VEGA SICILIA

D.O. Ribera del Duero

El Reserva Especial es el vino con más personalidad, aúna la complejidad del Único multiplicándola por varias añadas y nos ofrece una inmensa gama aromática, elegancia pura en un eterno discurrir por la magia de un mito. Sólo los mejores Únicos sirven para producir Reserva Especial, una mezcla de años, virtudes, experiencias y sentimientos que no hacen sino perfilar la esencia más profunda de un estilo propio e irrepetible, el estilo Vega Sicilia.



VEGA SICILIA ÚNICO RVA ESPECIAL

FORMATOS

0,75L (2017)

VARIEDADES

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon.

ELABORACIÓN

Este Reserva Especial procede de la mezcla de tres magníficas añadas del tinto Único de Vega Sicilia: 2003, 2004 y 2006.

NOTAS DE CATA

Cereza de capa alta con ribete pardo anaranjado. Nariz compleja, con gran cantidad de matices que se abren escalonadamente y siguiendo un fino hilo conductor. Los aromas son de la serie terciaria formando un espléndido Bouquet reducido, pero también se percibe una intensa fruta negra (ciruelas) con sus hollejos maduros. Hay recuerdos de nuez moscada, torrefactos fundidos, carbón vegetal, tabaco, tueste artesanal, hojarasca humeante, finos vegetales, cueros finos, leve caramelo quemado, menta evolucionada, ciprés, retama, jara y garriga, junto con notitas de hinojo en el final. En boca es una maravilla, desde el ataque se muestra untuoso dando una fruta negra de taninos fundidos, que además aporta una acidez estupenda ayudando al recorrido frutal hasta el postgusto. Evolución donde a la fruta se le van añadido notas tostadas, chocolate negro, torrefactos, regaliz y especiados, llegando a un postgusto donde los taninos son completamente frutales, dulces y ensamblados.

MARIDAJE

Cordero lechal, caza de pluma, cordero al horno, guisos de caza mayor, platos con trufa negra.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com