

VEGA SICILIA

D.O. Ribera del Duero

Valbuena, es la expresión más pura del tinto fino (tempranillo) en Vega Sicilia. El ensamblaje de variedades que conforman este magnífico vino tiene en el tinto fino la uva predominante de manera muy mayoritaria. La otra variedad empleada es el Merlot, que participará en mayor o menor medida dependiendo de la añada.



VALBUENA 5° 2009

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Tinto Fino de entre 25 y 30 años de edad.

ELABORACIÓN

El Tinto Fino de Valbuena se obtiene de parcelas situadas en laderas cóncavas de suave pendiente que bajan de las cuestas del páramo. Estos suelos tienen su origen en material que se fue erosionando y acumulando como coluvio en las laderas inferiores, desarrollando un suelo de alta expresión, con una evolución importante concretada con la formación de un horizonte cálcico en profundidad.

Su elaboración permanece inalterable para que sean los factores climatológicos de cada año los que marquen las diferencias entre las distintas cosechas.

Fermentación con temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con levadura autóctona. La fermentación maloláctica también la realiza en acero inoxidable.

Tras su fermentación pasa por una crianza, entre madera y botella, de cinco años, de ahí el nombre del vino Valbuena 5°. Madera francesa y americana, barricas de 225 litros nuevas y usadas, tinos de 20.000 litros... Un proceso largo y complejo para un gran vino.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota con bordes cardenalicios. Aromas potentes a fruta perfectamente madura como fresas, grosellas, arándanos... combinado con aromas de roble muy fino y para nada dominante. Toques balsámicos típicos del terruño de Vega Sicilia. En boca es sedoso e intenso, sobresaliendo las notas de vainilla. Textura auténticamente refinada y final de casis.

MARIDAJE

Solomillo al horno, carnes blancas, caza mayor, cordero a la brasa, guisos de carne de cerdo.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com