

VINO TINTO - VEGA SICILIA UNICO 10 - 750 ML

VEGA SICILIA



País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



Historia

Patriarca y precursor de un linaje de vinos excepcionales, forjados a lo largo del tiempo, cuya perdurabilidad les distingue y otorga un carácter especial. Con un estilo inimitable, firme y sólido ha sido capaz de conformar un gusto único y atemporal. Un icono de prestigio mundial que con esfuerzo, constancia y discreción ha labrado la historia de un mito lleno de verdad.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Vino tinto que realiza su fermentación maloláctica en madera. 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, tinós de 20.000 litros.

Crianza : Fermentación, 22 meses en tino de madera, 22 meses en bodega nueva, 28 meses en bodega envinada y 24 meses en tino de madera de gran capacidad. Resto.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra, Ciruela, Dátil, Tabaco, Vainilla



Boca : Seco, Taninos altos, Cuerpo completo



Maridaje

Bonito, Pollo, Cerdo, Res, Cordero, Carne Madurada,

Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Tinto Fino: 94%, Cabernet

Sauvignon: 6%.

Temperatura de servicio: 16 °C a 18 °C.

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online