

VINO TINTO VEGA SICILIA - UNICO 11 DE 0750 M



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: Procede de la mezcla de tres añadas del vino tinto único 59 barricas de 2006, 2008 y 2009. Realiza una crianza que probablemente sea la más larga del mundo, unos 10 años entre madera y botella. Madera francesa y americana, barricas de 225 litros nuevas y usadas.

Crianza : 42 meses en bodega de roble francés y americano, 18 meses en botella..

Notas de Cata.



Vista : Es un vino de intenso color cereza madura, con el borde vivo de un vino que siempre está en plenitud.



Nariz : Intensa y compleja con frutas maduras en compota y notas especiadas, balsámicas (mentol), y pastelería, tabaco y hierbas aromáticas.



Boca : Aunque sea antiguo, el tinto mantiene una viveza proporcionada por su buena acidez compensada con un rotundo grado alcohólico. Seduce por su elegancia, su sobriedad y su calidad. Entra en boca con cierta sutileza, amplio, sabroso, con textura, opulento y ligeramente amargoso sin llegar a molestar, con un final muy largo y de buena persistencia.



Maridaje

Carnes Y Caza, Tanto A La Plancha Como Asadas Y Estofadas, Pastas, Cremas Y Sopas, Preparados Con Vegetales Como Unas Habas Con Jamón, Pescados Como La Merluza En Salsa. Sus Enormes Posibilidades Le Permiten Combinar Con Recetas Muy Elaboradas Donde Se Puede Apreciar En Toda Su Extensión La Brillantez De Este Gran Vino.

Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Tinto Fino: 94%, Cabernet

Sauvignon: 6%.

Temperatura de servicio: 16°C



ANTZARA
Gourmet Online