

# VINO TINTO - VEGA SICILIA - VALBUENA 5° - 15 DE 1500 ML - ESPAÑA

## VEGA SICILIA



Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Tinto Fino: 95%, Merlot: 5%.

Temperatura de servicio: 18°C



País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



Historia

Vega Sicilia pasó a formar parte de la vida de la familia Álvarez en 1982 se pusieron los cimientos para la creación de TEMPOS Vega Sicilia. Desde entonces y hasta ahora, con más de 35 años de esfuerzo y dedicación, se ha ido produciendo un crecimiento sólido y firme, la incorporación de vinos elaborados en distintas zonas vitivinícolas, el acercamiento de nuevos consumidores por todo el mundo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Fermentación a temperatura controlada en tanques de fermentación con levadura autóctona, maloláctica también en acero inoxidable, crianza durante cinco años entre madera y botella, la madera es de roble blanco francés y americano, nueva y usada. 5 años entre madera y botella.

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

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Zorzamora, Ciruelo rojo, Lavanda, Fruto seco, Vainilla



Boca : Semi seco, Taninos altos, Cuerpo completo



Maridaje

Atún, Cerdo, Res, Carnero, Carne Madurada,

Calificación



MARINTER<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO