

# VINO TINTO - VEGA SICILIA UNICO 03 - 3000 ML

## VEGA SICILIA



### País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



### Historia

Cuando 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: Elaborado con uvas Tinta fino y Cabernet Sauvignon de un viñedo con 19 tipos de suelo, Vino en el que su crianza probablemente sea la mas larga del mundo, durando un mínimo de diez años entre madera y botella. Madera francesa y americana, barricas de 225.

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

### Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra, Arandano, Violeta, Pimienta negra, Mantequilla



Boca : Seco, Tanino medio, Cuerpo completo



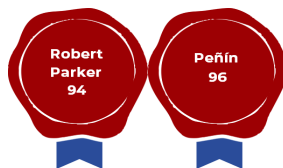
### Maridaje

Res, Carnero, Jabalí, Venado, Carne Madurada,

Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Tinto Fino: 94%, Cabernet Sauvignon: 6%.

Temperatura de servicio: 16 °C - 18°C



**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO