

VINO TINTO - VEGA SICILIA VALBUENA 14 - 1500 ML

VEGA SICILIA



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: Elaborado en su mayoría con uva Tinta fino , Fermentado en frío en acero inoxidable. Criado en madera francesa y americana en tinos de 8,500 lts y 30 mese en botella, un proceso largo que le permite evolucionar perfectamente.

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, Lavanda, Fruto seco, Vainilla



Boca : Seco, Taninos medios altos, Cuerpo completo



Maridaje

Pato, Perdiz, Cordero, Carnero, Carne Madurada,

Calificación



Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Tinto Fino: 85%, Malbec: 5%,

Cabernet Sauvignon: 5%, Merlot: 5%.

Temperatura de servicio: 16 °C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO