

VINO TINTO - VEGA SICILIA V S VALBUENA 14 - 3000 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 meses en botella, un proceso largo que le permite evolucionar perfectamente. siendo los factores climatológicos los que marcan las diferencias entre las distintas cosechas. con 14% Alc. Vol.

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

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra,Ciruelo rojo,Fruto seco,Cuero,Vainilla



Boca : Semi seco,Taninos altos,Cuerpo completo



Maridaje

Atún, Cerdo,Cordero,Jabalí,Carne Madurada,

Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Tinto Fino: 85%, Merlot: 10%,

Malbec: 5%.

Temperatura de servicio: 18°C



MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO