



## Vega Sicilia Unico 2015

CHF 465.00 | 10 cl = CHF 62.00

Ce vin a rendu la région viticole de la Ribera del Duero célèbre dans le monde entier. L'idée qui a présidé à la création de ce vin était d'assembler le cépage local tempranillo avec les cépages bordelais cabernet sauvignon et merlot afin d'obtenir la plus grande complexité possible. L'élevage prolongé en fûts et le vieillissement de dix ans jusqu'à la livraison confèrent à ce vin sa belle harmonie et sa maturité. Dans le verre, belle couleur rouge cerise foncé. Au nez, des arômes de cassis, de prunes mûres, de fruits cuits, de raisins secs, de goudron, de café et de noisettes grillées. En bouche, très chaud et ample avec une finale presque infinie.

Producteur	Bodegas Vega Sicilia
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2015
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322946
Accord mets et vins	Bœuf, Gibier, Pièces de viande nobles



### Vinification

54 mois en barriques.

### Terroir

La bodega Vega Sicilia est située dans le nord de l'Espagne, sur les rives du fleuve Duero, qui s'étend sur près de 900 kilomètres des montagnes du nord de l'Espagne à la côte portugaise. Les raisins du domaine poussent sur des sites privilégiés de la région viticole de Ribera del Duero et bénéficient d'un maximum de soleil et d'influences de terroir marquantes ; les sols argileux et calcaires offrent un support riche en nutriments.

