



## Vega Sicilia Unico 2014

CHF 460.00 | 10 cl = CHF 61.33

Questo vino ha reso la regione vinicola della Ribera del Duero famosa in tutto il mondo. L'idea alla base della creazione di questo vino è stata quella di fondere il vitigno locale Tempranillo con i vitigni bordolesi Cabernet Sauvignon e Merlot per ottenere la massima complessità possibile. Il lungo invecchiamento in botte e i dieci anni di stoccaggio fino alla consegna conferiscono a questo vino la sua splendida armonia e maturità. Nel bicchiere, un bel rosso ciliegia scuro. Al naso aromi di cassis, prugne mature, frutta cotta, uva sultanina, catrame, caffè e nocciole tostate. Al palato è molto caldo e corposo, con un finale apparentemente infinito.

Produttore	Bodegas Vega Sicilia
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2014
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321104
Adatto a	Manzo, Selvaggina, Tagli di carne pregiati



### Vinificazione

54 mesi in barriques.

### Terroir

Bodega Vega Sicilia si trova nel nord della Spagna, sulle rive del fiume Duero, che si estende per quasi 900 chilometri dalle montagne del nord della Spagna alla costa portoghese. Le uve della cantina crescono in posizioni privilegiate nella regione di Ribera del Duero e godono del massimo soleggiamento e delle influenze formative del terroir; i terreni argillosi e calcarei forniscono una base ricca di sostanze nutritive.

