La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Unico 2014
Vega Sicilia - 75 cl.



Voici le vin phare du domaine. Dans les bonnes années, la production de l'Unico peut représenter un tiers de la production totale. Cette prestigieuse cuvée est toujours vinifiée exactement de la même façon que par le passé; le système d'élevage n'a subi aucun changement. Le vin n'est commercialisé que lorsqu'il a atteint au moins 10 ans. L'Unico est issu exclusivement de vieilles vignes, âgées de 35 ans en moyenne, et n'est produit que dans les bonnes années.

Vinification
Après la fermentation, le vin passe un peu de temps dans de grands foudres de chêne. C'est alors que l'avenir du vin se décide: Unico ou Valbuena? Le vins de qualité supérieure (Unico) sont destinés à un élevage de 12 mois en fûts français neufs, suivi d'un élevage en fûts américains. La durée de l'élévage dépend du millésime. Puis le vin repasse en foudres. La mise en bouteille se fait après 6 ans d'élevage, en moyenne. Puis, l'Unico poursuit son vieillissement en bouteille durant au moins 4 ans. Dans les grandes années, l'Unico voit son élevage en fûts de chêne prolongé jusqu'à neuf ans.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2036-2043
A boire jusqu'à : 2055

Servir
18°C, dans un grand verre. Passer en carafe impérativement les 5 premières années après la mise en bouteille, cela 5 heures avant la dégustation.

Commentaires de dégustation
Concentration, élégance, complexité et longueur sont ici les mots clefs. L'Unico présente des arômes de fruits rouges et noirs – cassis, fraise, cerises, prunes, menthe, figues, épices, moka, réglisse, noix de coco, chocolat etc. Dans les dégustations, l'Unico, comme le Reserva Especial, semblent avoir 20 ou 30 ans de plus que l'âge que leur donne le dégustateur. Ils laissent une impression de jeunesse étonnante, grâce à la fine acidité sous-jacente, si typique du Tempranillo.

Style de vin:
Continental, élégant et gastronomique

Assemblage
Tinto Fino (94%), Cabernet Sauvignon (6%)

Région:
Castilla y León

Appellation:
D.O. Ribera del Duero

Domaine viticole:
Vega Sicilia

Biodynamie

Description du domaine

Le plus célèbre domaine viticole d'Espagne, Vega Sicilia peut se flatter d'une histoire viticole particulièrement riche. Il est surtout connu pour produire un des vins à la durée de vie la plus longue au monde !