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

Valbuena 5° 2018
Vega Sicilia - 150 cl. (Magnum)



Ce grand vin a toute la noblesse de son grand frère l'Unico, même si son assemblage est légèrement différent. Le vin porte le nom du village où est situé le domaine.

Vinification
Les vignes sont âgées de 20 ans minimum. Le vin suit le même système de vieillissement que l'Unico: en foudre d'abord, ensuite 1 an en fûts français et américains, en foudre de nouveau et finalement 1 à 2 ans en bouteille. Le Valbuena n'est commercialisé qu'après 5 ans.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2032-2037
A boire jusqu'à : 2043

Servir
18°C. Passer en carafe les 7 premières années après la mise en bouteille.

Commentaires de dégustation
Les vins de Vega Sicilia sont tous des vins où s'allient concentration et élégance, où se retrouvent intensité et typicité du cépage, complexité et longueur. Le style du Valbuena est un peu plus ouvert et accessible, comparé à celui de l'Unico et de la Reserva Especial, qui sont des vins quasi ésotériques. Le Valbuena est un vin tout en puissance, bien structuré et complet. Il présente une belle matière, joliment équilibrée et soutenue par une fine touche d'acidité, si typique du Tempranillo. Un grand vin d'une grande complexité qui s'épanouira pleinement après quelques années de bouteille.

Style de vin:
Continental, élégant et gastronomique

Assemblage
Tinta de Toro (94%), Merlot (6%)

Région:
Castilla y León

Appellation:
D.O. Ribera del Duero

Domaine viticole:
Vega Sicilia

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 !