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 Reserva Especial 2006-2007-2009 (Vt 2019) 2019

Vega Sicilia - 75 cl.



Le Reserva Especial est le nec plus ultra de la maison: un assemblage de 3 millésimes de la cuvée Unico. Bouteille en verre dépoli.

Assemblage
Cabernet Sauvignon, Tinto Fino

Région:
Castilla y León

Appellation:
D.O. Ribera del Duero

Domaine viticole:
Vega Sicilia

Vinification
Après la fermentation, le vin passe quelque temps en 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
25 ans

Servir
Passer en carafe impérativement les 10 premières années après la mise en bouteille, cela quelques heures avant la dégustation.

Commentaires de dégustation
Robe bordeaux, légèrement évoluée. Le nez présente un bouquet délicat (de climat frais) avec une touche ensoleillée. Un nez qui témoigne de finesse plutôt que de puissance. Des arômes d'une grande complexité qui ne cessent de se déployer et qui se prolongent en bouche. Le vin laisse une impression de jeunesse étonnante, grâce à la fine acidité sous-jacente, si typique du Tempranillo. En bouche se révèle une minéralité, joliment intégrée dans une matière soyeuse qui se déploie à merveille.

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 !