

Unico 2006 Vega Sicilia - 75 cl.



Unico is Vega's referentiewijn. In een goed jaar kan ongeveer een derde van de productie bestaan uit Unico. Het systeem van de houtrijping is ongewijzigd sinds Vega zijn reputatie vestigde. Vega brengt Unico alleen in goede jaren uit. Unico wordt louter geproduceerd van druiven van gemiddeld 35 jaar oude stokken. Een Unico is minstens 10 jaar jong vooraleer hij op de markt komt.



Vinificatie

Na de gisting gaat de wijn een tijdje in grote eikenhouten foeders. Hierna vindt selectie van de wijn plaats: wordt het Unico of Valbuena? Als er voor Unico gekozen is, gaat de wijn ongeveer 1 jaar in nieuwe Franse eiken barriques. Vervolgens rijpt hij in Amerikaanse eiken barriques. De duur daarvan hangt af van het jaar. Daarna gaat de wijn weer in grote foeders. Unico wordt meestal na ongeveer 6 jaar houtrijping gebotteld en krijgt na die tijd nog minimaal 4 jaar flesrijping. In uitzonderlijke jaren kan de duur van de houtrijping oplopen tot wel 9 jaar.



Bewaarpotentieel

30 jaar.



Assemblage

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



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Ribera del Duero



Wijndomein:

Vega Sicilia



Serveren

18°C. Decanteren verplicht de eerste 5 jaar na release, best 5 uur vooraf.



Proefanalyse

Alle wijnen van Vega combineren concentratie met elegantie en koppelen intensiteit en ras aan complexiteit en lengte. Aroma's die vaak terugkomen in proefnotities zijn: rood fruit, cassis, aardbei, kers, pruimen, munt, vijgen, kruiden, zoethout, mokka, kokos, chocolade en dergelijke. De wijnen lijken vaak veel jonger dan ze in werkelijkheid zijn, met name de Unico en Reserva Especial. Vaak bezitten ze een jeugdig fris zuurtje van de Tempranillo in de onderbouw.

Beschrijving domein

Het meest beroemde wijndomein van Spanje met een rijke wijngeschiedenis. Vooral bekend om zijn meest langlevende wijnen ter wereld!