

Valbuena (primeur) 2017 Vega Sicilia - 75 cl.

PRIMEUR: Levering april 2025 Valbuena is een grote wijn op zich en heeft eigenlijk alle karakteristieken van de Unico, maar met een iets andere samenstelling van druivensoorten. Valbuena is de naam van de wijn en van het dorp waar de bodega gevestigd is.



Vinificatie

De stokken zijn minstens 20 jaar oud. De druiven worden 's nachts gekoeld alvorens ze apart in de inox cuves met temperatuurcontrole gaan. De aparte wijnen worden los van elkaar verder gevinifieerd om analyses te kunnen nemen van elk lot annex cépage. Na de alcoholische gisting gaat de Valbuena voor 18 maanden op nieuwe barriques (50/50 Franse en Amerikaanse eik). Vervolgens vindt de blending plaats - mindere vaten gaan naar de Alion. Na de blending komt de wijn nogmaals 18 maanden op eiken foeders die maximaal 5 jaar oud zijn. Na stabilisatie wordt de Valbuena gebotteld zonder filtering. Tijdens het hele vinificatieproces wordt volgens de regels van de zwaartekracht gewerkt.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2025
op zijn best tussen: 2033-2037
Tot: 2043



Serveren

18°C en decanteren in de eerste 10 levensjaren.



Proefanalyse

Alle wijnen van Vega combineren concentratie met elegantie en koppelen intensiteit en ras aan complexiteit en lengte. Valbuena is wat meer open en gemakkelijker te begrijpen dan de haast esoterische Unico en Reserva Especial. Valbuena is een krachtige wijn, zeer gestructureerd en compleet. Mooie balans van alle componenten doorweven met de frisheid van de Tempranillo. Valbuena is op zich al een zeer grote en klassevolle wijn die na enkele jaren rijping nog complexer wordt.



Assemblage

Tinto Fino (94%), Merlot (6%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Ribera del Duero



Wijndomein:

Vega Sicilia

Beschrijving domein

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