



Único 2010 Vega Sicilia - 150 cl. (Magnum)


Voici le vin phare du domaine. Dans les bonnes années, la production de l'Único 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'Único est issu exclusivement de vieilles vignes, âgées de 35 ans en moyenne, et n'est produit que dans les bonnes années.



 **Style de vin:**
Continental, élégant et gastronomique

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

 **Région:**
Castilla y León

 **Appellation:**
D.O. Ribera del Duero

 **Domaine viticole:**
Vega Sicilia

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: Único ou Valbuena? Les vins de qualité supérieure (Único) sont destinés à un élevage de 12 mois en fûts français neufs, suivi d'un élevage en fûts américains. La durée de l'élevage dépend du millésime. Puis le vin repasse en foudres. La mise en bouteille se fait après 6 ans d'élevage, en moyenne. Puis, l'Único poursuit son vieillissement en bouteille durant au moins 4 ans. Dans les grandes années, l'Único voit son élevage en fûts de chêne prolongé jusqu'à neuf ans.

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.

Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2025
Meilleur moment : 2035-2040
A boire jusqu'à : 2052

Analyse des essais

Concentration, élégance, complexité et longueur sont ici les mots clefs. L'Único 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'Único, 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.

Description 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 !