

## Unico 2004 Vega Sicilia - 75 cl.



Le prix indiqué est celui de la bouteille, à acheter par 2. Voici le vin phare du domaine. Dans les bonnes années, la production de l'Unico 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'Unico est issu exclusivement de vieilles vignes, âgées de 35 ans en moyenne, et n'est produit que dans les bonnes années.



### 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: Unico ou Valbuena? Les 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'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'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 stockage

A boire à partir de : 2024  
Optimum : 2028-2038  
A boire jusqu'à : 2045



### Style de vin:

Continental, élégant et gastronomique



### Assemblée

Tinto Fino (87%), Cabernet Sauvignon (13%)



### Région:

Castilla y León



### Appellation:

D.O. Ribera del Duero



### Domaine viticole:

Vega Sicilia



### 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.



### Analyse des essais

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