


Valbuena 2016 Vega Sicilia - 300 cl. (Doble Magnum)



Ce grand vin a toute la noblesse de son grand frère l'Unico, même si son assemblage est légèrement différent. Le vin porte le nom du village où est situé le domaine. Les vignes sont âgées de 20 ans minimum. Les raisins sont récoltés de nuit et entonnés rapidement dans des cuves inox à température contrôlée.

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

 **Région:**
Castilla y León

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

 **Domaine viticole:**
Vega Sicilia



Vinification

Le vin suit le même système de vieillissement que l'Unico: en foudre d'abord, ensuite 1 an en fûts français et américains, en foudre de nouveau et finalement 1 à 2 ans en bouteille. Le Valbuena n'est commercialisé qu'après 5 ans.



Potentiel de stockage

20 ans



Servir

18°C. Passer en carafe les 7 premières années après la mise en bouteille.



Analyse des essais

Les vins de Vega Sicilia sont tous des vins où s'allient concentration et élégance, où se retrouvent intensité et typicité du cépage, complexité et longueur. Le style du Valbuena est un peu plus ouvert et accessible, comparé à celui de l'Unico et de la Reserva Especial, qui sont des vins quasi ésotériques. Le Valbuena est un vin tout en puissance, bien structuré et complet. Il présente une belle matière, joliment équilibrée et soutenue par une fine touche d'acidité, si typique du Tempranillo. Un grand vin d'une grande complexité qui s'épanouira pleinement après quelques années de bouteille.

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 !