Vinófilos



Vega Sicilia Único 2013 - 75cl



Precio:

544,67 €

Resumen:

Único de Vega Sicilia es la joya de la corona, un vino legendario que todo amante del vino debe probar al menos una vez en la vida. Este tinto es ideal para la guarda y puede envejecer hasta 60 años en condiciones óptimas, desvelando una complejidad iniqualable en cada sorbo. Su estilo se caracteriza por su elegancia, firmeza y capacidad de envejecimiento. La cosecha 2013 se distingue por su elegancia, sutileza, frescura, complejidad, sedosidad y precisión. Es un vino paradójico que se puede disfrutar ahora pero que se vuelve eterno con el paso del tiempo en la botella.

Características:

Añada: 2013 Países: España

Zona de producción: D.O. Ribera del Duero

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Tinto Fino

Uva (2): Cabernet Sauvignon

Temp. mínima (°C): 16 Temp. máxima (°C): 18

Crianza: Un mínimo de 10 años entre madera y botella, siendo de las crianzas más largas del mundo. En este proceso se utilizan barricas de 225 litros de roble francés y americano, nuevas y usadas y tinos de madera de 22.000 litros.

Graduación: 14.5

Alérgenos: Contiene sulfitos Guía Parkenagón y Oficinas

Guía Peñíngus de Gran Canaria

Santa Cruz Tenerife

(+34) 663 38 72 08

C/ Adán Martín Menis, 5





Suckling: 98

Descripción completa:

Este vino se presenta con un color cereza intenso y borde granate. En la nariz, destacan los aromas a fruta madura, acompañados de sutiles notas de ebanistería, tabaco, tostado y cacao fino. En boca, es un tinto sabroso y especiado, con taninos potentes. Se recomienda servirlo a 18 °C. Puede disfrutarse desde ahora y tiene un potencial de guarda de 40-60 años si se conserva en condiciones óptimas (12-14 °C y 60% de humedad relativa).