Vinófilos

Vega Sicilia Único 2014 - 75cl

Precio:

424,30 €

Resumen:

Único de Vega Sicilia es una leyenda del vino, destacado por su elegancia y capacidad de envejecimiento. En la añada 2014, recibió elogios y altas puntuaciones, siendo designado como Vino Tinto del Año por el Master of Wine Tim Atkin. Con una textura sedosa pero estructurada, es una verdadera delicia con una vida casi eterna por delante.

Características:

Añada: 2014
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 (ºC): 16
Temp. máxima (ºC): 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 Parker: 98
Guía Peñín: 97
Suckling: 98
Tim Atkin: 99

*Precios sin IGIC

Vinotecas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas
Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10

Descripción completa:

El vino presenta un color cereza oscuro con borde granate. En nariz, predominan aromas a fruta madura y confitada, acompañados de notas de ebanistería, tabaco y especias dulces. En boca, es generoso y untuoso, con taninos maduros y un final largo con un agradable toque especiado. Se recomienda servir entre 16 y 18 °C y puede ser disfrutado desde ahora hasta aproximadamente 2074 con un maridaje ideal para caza mayor y menor, así como carnes rojas y asados.