



00104318

### Vega Sicilia - Valbuena 5.º

750 ml 3 /c

Procedencia: Ribera del Duero D.O. - España.

Variedades: Tinto Fino (Tempranillo) 95% y 5% Merlot.

Crianza: Permaneció durante 15 en barricas nuevas de roble francés 75% y americano 25%. Luego se pasó a tinos de madera de 8.500 litros, durante 12 meses donde se hizo el coupaje.

Y culminó todo junto durante 5 meses en grandes tinos antes de su embotellado, para un total de 32 meses, más una estiba 28 meses (aproximadamente) = 60 meses = 5 años.

Nariz: Compleja y aromática. Propone fruta madura, tanto rojas como negras. Toques tostados, combinados con recuerdos florales, herbales que le aportan frescura y especias.

Boca: Exquisito desde su entrada. La expresión frutal se conjuga con notas especiadas y minerales, volviéndolo muy excitante y complejo. Tanino fino, acidez puntual, estructurado, elegante y muy placentero.

Jugoso ataque. Los frutos negros destacan envolviendo el paladar con recuerdos especiados y balsámicos. Taninos bien pulidos, acertada acidez y estructura. Intenso, profundo, con un largo y maravilloso final.

Maridajes opcionales entre otros: La caza, el rib eye, lomo, el cordero y los quesos maduros. Un vino que se le disfruta muy bien solo también.

96 Pts, 2014 - Robert Parker