VEGA-SICILIA

Vega Sicilia è stata fondata a Valbuena de Duero, nella Ribera del Duero, dall'enologo spagnolo Eloy Lecanda y Chaves, nel 1864.

Valbuena 5°

Cabernet sauvignon, Tempranillo, Tinto Fino

Varietà Tempranillo, Merlot.

Vigneti Sono posizionati vicini al fiume Duero ed impiantati nel punto in cui i pendii della collina si incontrano con la pianura alluvionale; la parte superficiale del terreno è costituita da depositi fini colluviali e da frammenti di calcare, mentre la parte più profonda è caratterizzata da abbondante ghiaia di quarzo in un sostrato sabbioso. I vigneti Vega Sicilia hanno un sesto d'impianto di 3 x 1,5 m, per un totale di 2.222 piante per ettaro con una resa media da 1 a 1,5 kg di uva per pianta.

Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata utilizzando lieviti indigeni in vasche di acciaio inox. Anche la fermentazione malolattica si svolge in acciaio inox. Dopo la fermentazione, VALBUENA 5º viene affinato per cinque anni tra legno e bottiglia: da ciò deriva il suo nome.

Caratteristiche VALBUENA 5º è un vino vellutato, complesso, armonioso, elegante.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Spagna Castilla y Leòn Ribera del Duero

Vitigno Cabernet sauvignon, Tempranillo, Tinto Fino