

Vega Sicilia

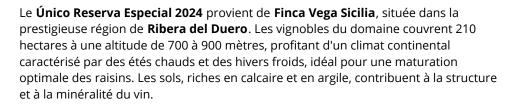
Composé des meilleurs millésimes 2010, 2011 et 2012, ce Reserva Especial offre un profil raffiné et multidimensionnel, conçu pour être apprécié maintenant ou vieillir de nombreuses années.



Unico Reserva Especial 2024

Ribera del Duero, Espagne

Région et Vignobles



L'assemblage Único comprend 95 % de Tinto Fino (une variété locale de Tempranillo) et 5 % de Cabernet Sauvignon. Avec une moyenne d'âge des vignes de 36 ans et des rendements faibles (3 000–3 500 kg par hectare), ces vignes produisent des raisins très concentrés qui reflètent le caractère distinct du terroir. La récolte est effectuée à la main en petites caisses de 12 kg, avec une sélection minutieuse de chaque grappe pour garantir la qualité.



Le **Único Reserva Especial 2024** combine les qualités des millésimes **2010, 2011 et 2012**, chaque millésime étant vieilli séparément en fûts de chêne français et américain avant l'assemblage final. Ce vin sans millésime est mis en bouteille sans filtration, préservant ainsi toute sa complexité et son intégrité.

Conçu pour une longue garde, le **Reserva Especial 2024** peut vieillir entre 40 et 60 ans dans des conditions optimales, à une température de 12-14 °C (54-57 °F) et une humidité relative de 60 %. Avec un taux d'alcool de **14 %**, il démontre puissance et élégance, capturant l'essence emblématique de Vega Sicilia.



Alcool:14,50 %

Composition: 95% Tempranillo, 5%

Cabernet Sauvignon







Unico Reserva Especial 2024

Notes de Dégustation

- Couleur: Grenat profond avec un cœur dense et lumineux.
- **Arôme** : Arômes intenses et complexes de mûres, tabac, cuir et sous-bois, avec des nuances de cèdre, clou de girofle, et une touche de graphite.
- **Bouche** : Ample et complexe, avec des tanins raffinés et des couches de fruits noirs, de réglisse et de minéralité terreuse. La finale est remarquablement longue et élégante, marquée par des notes épicées et une persistance minérale.

Le Saviez-Vous?

L'**Único Reserva Especial** est un assemblage de plusieurs millésimes, une tradition qui rend hommage à la vinification espagnole. Le processus méticuleux de Vega Sicilia permet au Reserva Especial d'exprimer les meilleures caractéristiques de chaque millésime tout en maintenant un style constant et intemporel.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Gigot d'agneau rôti aux herbes** : Les tanins riches et la profondeur du vin accompagnent les saveurs de l'agneau relevées de romarin et de thym.
- Entrecôte avec sauce au poivre noir : Les notes de fruits et d'épices du vin s'accordent parfaitement avec l'intensité d'un steak en croûte de poivre.
- **Jambon Ibérique affiné** : Les saveurs savoureuses et légèrement noisettées du jambon équilibrent la structure tannique du vin et accentuent sa complexité.
- Risotto aux champignons sauvages: Les saveurs terreuses des champignons complètent les notes minérales et de sous-bois du vin, créant un accord harmonieux.

98 Hotellangs

Robert Parker (RP): 98 Points (2024)

The NV Único Reserva Especial 2024 Release was produced with a blend of wines from 2010, 2011 and 2012, not that far from the previous release, which was from 2009, 2011 and 2012, as they are slowly trying to increase the average age of the wine. As I've seen in the last few years, they look for a house style from yesteryear, combining more developed characteristics with elegance and freshness. This blend of Tinto Fino with some Cabernet Sauvignon is also lower in alcohol, 14%, with a pH of 3.85 and 5.1 grams of acidity. The color denotes some evolution with a faint orange around the rim. The nose is complex and elegant, a more developed version of the 2014 Único that I tasted next to it, with truffle, forest floor, ripe black fruit, sweet spices, leather and meat. The palate feels quite polished, with a superb texture, sleek and elegant, with very fine tannins, subtle bitterness and a long and lingering taste. This is a superb blending exercise. 18,288 bottles and 272 magnums produced. It was bottled in June 2020.



