"E così, su quella sponda del Duero che per secoli aveva atteso in silenzio, il tempo ha finalmente trovato la sua voce... e quella voce si chiama Vega Sicilia."



Valbuena 5°

Merlot, Tempranillo

Questo vino nasce da uve provenienti da parcelle situate su versanti concavi a pendenza dolce, ai piedi dei rilievi della regione. Il terreno è caratterizzato da suoli di origine colluviale, derivati dall'erosione dei versanti e dall'accumulo di materiali nelle aree più basse. I suoli presentano un elevato grado di evoluzione pedologica, con formazione in profondità di un orizzonte calcico.
Nella vinificazione, la fermentazione alcolica si svolge in tini di legno a temperatura controllata, mediante l'impiego di lieviti indigeni, ed è seguita dallo svolgimento completo della fermentazione malolattica.
Il vino affina per circa 5 anni complessivi, tra legno e bottiglia, da cui deriva il nome.
L'affinamento in legno avviene in barrique nuove e usate da 225 litri e in botti da 20.000 litri, realizzate in rovere francese e americano.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Spagna Castilla y Leòn Ribera del Duero

Denominazione d'origine DO Ribera del Duero

Vitigno Merlot, Tempranillo

Affinamento in legno