



## 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 5° viene affinato per cinque anni tra legno e bottiglia: da ciò deriva il suo nome.

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

**Tipologia** Rosso Tranquillo

**Zona di produzione** Spagna Castilla y León Ribera del Duero

**Vitigno** Cabernet sauvignon, Tempranillo, Tinto Fino