Noble Sélection 1370 Boulevard Rosemont Montréal, QC H2G 1V4 (514) 989-9657



TEMPOS VEGA SICILIA Pintia Toro 2013

80,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13733764
\$	Prix licencié	69.82\$
idd	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Ľö	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
Ø	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
9	Région	Castille Léon
	Appellation	Toro
#	Cépage(s)	Tinta de Toro 100 %
\mathfrak{F}	Couleur	Rouge
۵	Sucre	Sec
T	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Vega Sicilia est un domaine mythique partout dans le monde, et pour cause : cette vieille propriété datant de 1864 produit plusieurs vins de grande qualité dont le fameux « Unico », aux élevages extrêmement longs (jusqu'à 8 ans avant la mise en bouteille), qui ravit les plus fins palais de par le monde.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin d'une grande intensité en robe et en profondeur, ton rouge bigarreau avec des touches cardinalices. Bouquet large, très propre, expressif et élégant. Grande intensité fruitée, protégée par un bois subtil et de grande qualité.Il offre en bouche, une grande structure, une bonne présence tannique et un passage en bouche très agréable, frais et persistant. Mémoires florales en arrière-goût.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle dans des caisses de 12 kg. Une fois mis à la cave, les raisins passent par une chambre froide pendant 12h afin de préserver leur intensité fruitée.

Macération à froid pendant 5 jours avant la fermentation, dans des fûts en bois de chêne.

Fermentation malo-lactique en bois à 100%, élevage en fût à 70% français et 30% américain pendant 12 mois.



- 92 Points -Decanter



SYLVAIN GUILBAULT (450) 275-1346 Gestionnaire des ventes LÉA FIGOLI (450) 822-1363 Montréal Est & Lanaudière

FRANCOIS LAROUCHE

(438) 833-4816

Centre du Québec

(514) 346-2801 Ouest-de-l'Île, Laval, Sud-Laurentides & Outaouais

KARL DYKHUIS

ARNAUD BÉNIER (514) 549-7689 Montréal JEREMY ROUSSIN (819) 212-4520 Montérégie, Estrie & Centre du Québec