

## Vega Sicilia Unico 2006 - Magnum

**Produtor:** Vega Sicilia  
**Região:** Castilla Y León  
**País:** Espanha  
**Tipo:** Tinto  
**Safra:** 2006  
**Teor Alcoólico:** 14 Vol

Certamente o mais consagrado e lendário vinho espanhol. Um vinho realmente único em todos os sentidos, sempre entre os melhores do mundo. Com um estilo e personalidade incomparáveis, ele é extremamente elegante, complexo e longo, um dos vinhos mais disputados e colecionados que existem. Produzido apenas nos melhores anos. O Guia Peñin é categórico: "Vega Sicilia produz os melhores vinhos da Espanha".

### Vega Sicilia

**UVAS:**

80/85% Tinto fino (Tempranillo), 10/15% Cabernet Sauvignon, 0/5% Merlot

**VINHEDOS:**

Vinhedos antigos localizados na região de Ribera del Duero. Rendimento muito controlado e limitado. Colheita manual. Triagem estrito das uvas.

**VINIFICAÇÃO:**

Vinificação tradicional em pipa de carvalho com leveduras naturais. Controle de temperatura. Fermentação malolática completa.

**MATURAÇÃO:**

O vinho repousou por entre 20 e 22 meses em pipa de carvalho seguido de 22 meses de barricas de carvalho novo, 28 meses em barricas de segundo uso e um período final de 30 meses de pipa de carvalho. Permanece ainda alguns meses em garrafa antes de ser comercializado.

**SUGESTÃO DE GUARDA:**

Mais de 10 anos

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 18 a 20°C**PRÊMIOS E NOTAS:**

James Suckling 100 PTS / 2006  
Antonio Galloni 97 PTS / 2006  
Robert Parker 96 PTS / 2006

