

ALION 2014

FICHA DE CATA

DESCRIPCIÓN

130 hectáreas en inmejorable situación a orillas del río Duero, producen un 100 % Tinto Fino independiente y moderno. Estos suelos que se complementan entre sí, unido a la misma viticultura que se hace en Vega Sicilia, han dado lugar a vinos de una estructura firme.

De gran personalidad, Alion pasa unos 12-14 meses en crianza de barrica de roble francés nueva y el resto en botella hasta su óptimo consumo. Es, sin duda, el vino con gusto más universal de la familia.

Alion es carnoso, complejo e intenso, donde la elegancia juega como elemento diferenciador y seña de identidad de la bodega. Su carácter genuino, moderno y multicultural le hacen perfecto para maridar.

Alion 2014 es especialmente amplio, voluptuoso, goloso y tremendamente aterciopelado.

DATOS

Grado alcohólico	14,5 %
Variedad	Tinto Fino
Edad media del viñedo	30 años
Superficie del viñedo	130 ha en Padilla, Valbuena de Duero y Pesquera
Marco de plantación	2.222 plantas/ha
Altitud	750 m
Rendimiento	3.600 kg /ha
Vendimia	Manual en cajas de 12 kg

CICLO DE VIÑA 2014

El invierno fue suave y poco lluvioso con respecto a lo habitual.

La primavera empezó con temperaturas más altas de lo normal tanto en abril como en mayo, adelantando la brotación en unos 8 días de media. A partir de mediados de mayo las temperaturas bajaron a valores normales para la época, teniendo incluso varias noches bastante frías pero sin llegar a helar. Fue un año donde hubo un buen cuajado especialmente gracias al trabajo en la poda en verde parcela a parcela para conseguir el equilibrio óptimo.

El verano empezó con temperaturas moderadas que se mantuvieron hasta el final de agosto, subiendo las temperaturas en septiembre (por encima de la media) ayudando así a llegar a una gran maduración. En verano se formaron algunas tormentas pero sin daños de consideración en nuestros viñedos de Pesquera y de Padilla.

La vendimia empezó el día 20 de septiembre y finalizó el día 3 de octubre con una estupenda maduración y sanidad.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 15 a 20 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14 °C) a 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumir a 18 °C.

PRODUCCIÓN

284.284 botellas bordelesas, 6.540 magnum, 531 doble magnum y 66 imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2016.

