

ALIÓN

2015

DESCRIPCIÓN

Alión está formado por una cuidada selección de terruños repartidos por las mejores zonas de la denominación de origen Ribera del Duero. 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, todos los lotes de Alión se van guiando durante la crianza de unos 12 meses en barrica de roble francés y 5 % de roble americano, para sacar la máxima complejidad de la diversidad de terruños. Esta añada se trabajó con un 80 % en roble nuevo y el resto en roble usado para obtener sin duda el vino con gusto más universal de la familia. Por supuesto, descansa en botella para alcanzar un estado perfecto para su consumo.

Alión es un vino carnoso, complejo e intenso, donde la elegancia juega como elemento diferenciador y seña de identidad de la bodega.

Tiene sin duda, un carácter genuino, moderno y multicultural. Se trata de un vino perfecto para maridar. Alión 2015 es especialmente profundo, con materia, concentrado. Es un vino armónico.

DATOS

Grado alcohólico - **15 %**

Variedad - **Tinto Fino**

Edad media de viñedo - **30 años**

Superficie del Viñedo - 130 ha (**Padilla de Duero, Valbuena de Duero y Pesquera de Duero**)

Marco de plantación - **2.222 plantas/ha**

Altitud - **750 m**

Rendimiento - **3.600 kg/ha - 24,5 hl/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 21 al 29 de septiembre**

CICLO DE VIÑA 2015

Después de un invierno 2014/2015 con suficientes lluvias (dentro de la media histórica) y con muy buenas reservas totales en profundidad en todos los tipos de suelos, avanzamos hacia una primavera del 2015 más seca de lo normal. La brotación de la viña fue algo adelantada y las lluvias durante el periodo de floración hacia el 12 de junio, mitigaron en parte la velocidad del ciclo biológico de la planta acelerado por las altas temperaturas del mes de mayo. No hubo heladas de primavera reseñables.

El verano fue propio de las condiciones habituales de la Ribera del Duero con bastante calor el mes de julio y algunas tormentas esporádicas sin graves consecuencias. La vid tuvo un ciclo regular sin ningún estrés y ligeramente adelantado sobre un año medio.

Septiembre fue un mes seco, ayudando a una buena sanidad y un fin de maduración muy equilibrada de la uva, que tanto en nuestros viñedos propios, como en los controlados para Alión, lograron llegar a un final muy aromático y armónico que vendimiamos, según la parcela, entre los días 21 y 29 de septiembre.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de unos 15-20 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C / 54-57 °F y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumirlos a 18 °C / 64 °F.

PRODUCCIÓN

230.730 botellas Bodegas, 7.007 Magnum, 580 Doble Magnum, 78 Imperial y 5 Salamanzar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2017

