

ALIÓN

2016

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. Todos los lotes de Alión se van guiando durante la crianza de unos 12 meses en barricas nuevas en un 80% durante 12 meses aproximadamente. El roble francés predomina en un 95% siendo el resto americano para sacar la máxima complejidad de la diversidad de parcelas. En el Alión 2016 se incorporó la utilización de cemento en la crianza en un 10%, logrando un vino con más elegancia y profundidad.

Esta añada quedará, sin duda, reflejada en la historia de Alión.

Tiene un carácter genuino, moderno y multicultural, destacando su armonía y minuciosidad. Alión 2016 es un vino perfectamente definido.

DATOS

Grado alcohólico - **15 %**
 Variedad - **Tinto Fino**
 Edad media de viñedo - **37 años**
 Superficie del Viñedo - **Padilla de Duero, Valbuena de Duero, y Pesquera de Duero**
 Marco de plantación - **2.222 plantas/ha**
 Altitud - **750 m**
 Rendimiento - **4.100 kg/ha - 28 HI/ha**
 Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 28 de septiembre al 10 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2016

Las primeras heladas tuvieron lugar a mediados de noviembre, aunque no fueron importantes hasta diciembre. Esto permitió un buen agostamiento. Desde noviembre hasta febrero, hubo cierta suavidad invernal, tendencia que se invirtió a principios de marzo. Debido a que el arranque de la primavera fue más fresco que la media, la brotación del viñedo se vio ligeramente retrasada con respecto a lo habitual.

El verano fue propio de las condiciones de la Ribera del Duero. La floración tuvo lugar a mediados del mes de junio. El excesivo calor producido en el mes de agosto provocó largas paradas vegetativas que retrasaron la maduración.

Septiembre fue un mes seco, ayudando a una buena sanidad y un fin de maduración muy equilibrada de la uva, que tanto en los viñedos propios, como en los controlados para Alión, lograron llegar a un final muy aromático y armónico que se vendimian, según la parcela, entre los días 28 de septiembre y 10 de octubre.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

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

Se aconseja consumir a 18 °C / 64 °F.

PRODUCCIÓN

258.458 botellas Bordelesas, 7.017 Magnum, 578 Doble Magnum, 72 Imperiales y 3 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2018

