

ALIÓN

2018

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.

2018 fue una añada que refleja un clima con la influencia atlántica, con más precipitaciones de lo habitual, temperaturas frescas y una vendimia relativamente tardía, entre el 28 de septiembre y el 12 de octubre.

En esta añada estrenamos nave de elaboración con depósitos de la mitad de capacidad, lo que nos permitió ser más precisos a la hora de hacer la extracción. Fue una añada donde aumentamos el impacto de la madera nueva hasta un 80 %, especialmente la de origen americano que alcanzó el 10 %, buscando darle más sucosidad y golosidad al vino.

2018 fue una añada de corte atlántico, fresca siendo este Alión, una expresión más vertical, más tensa y elegante.

DATOS

Grado alcohólico - **15 %**

Variedad - **Tinto Fino**

Edad media de viñedo - **38 años**

Superficie del Viñedo - 70 ha (**Padilla de Duero, Valbuena de Duero y Pesquera de Duero**)

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

Altitud - **750 m**

Rendimiento - **3.800 kg/ha - 26,6 hl/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 28 de septiembre al 12 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2018

El final del ciclo anterior se cerró con temperaturas mínimas por debajo de lo habitual y heladas generalizadas desde principios de noviembre. Las temperaturas invernales fueron más bajas de lo normal, sin embargo, a principios de abril las temperaturas superaron la media habitual permitiendo una correcta brotación en la segunda quincena del mes.

Durante el verano las temperaturas fueron las de costumbre para esta época del año acompañadas de abundantes reservas de agua en el suelo y buena luminosidad lo cual permitió un excelente desarrollo del viñedo y una aceleración del ciclo de la viña.

Durante los primeros días del mes de septiembre hubo episodios tormentosos con precipitaciones abundantes provocando retraso en la vendimia.

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

257.257 botellas Bordoalas, 7.005 Mágnun, 619 Doble Mágnun, 82 Imperiales y 5 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo 2020

