

ALIÓN

2019

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.

2019 fue una añada más seca de lo normal y eso se reflejaba durante la cata de la uva. Pieles potentes, concentradas, pero con una estructura muy firme. Fue primordial trabajar desde la infusión y eso se tradujo en una añada donde redujimos a unos 11 días el encubado total de la fermentación. Hubo algún lote que afinamos antes del pase a barrica y en este tipo de añadas es importante reducir el impacto de la madera y del tueste. El aporte del cemento nos ayudó a trabajar la verticalidad y la frescura de los vinos.

2019 fue una añada potente, concentrada, jugosa, pero desde ese lado sensual y untuoso.

DATOS

Grado alcohólico - **15 %**

Variedad - **Tinto Fino**

Edad media de viñedo - **39 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 - **3.500 kg/ha - 24,5 Hl/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 26 de septiembre al 10 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2019

El final del ciclo pasado se cerró con temperaturas más cálidas de lo habitual y las condiciones climatológicas acaecidas permitieron un buen agostamiento. Las temperaturas normales en primavera acompañadas de las precipitaciones permitieron a las plantas una correcta brotación durante la segunda quincena de abril sin registrarse heladas. En cuanto a la pluviometría la cantidad de agua acumulada en la presente campaña vitivinícola está por debajo de la media.

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

256.526 botellas Bordolesas, 7.055 Magnum, 608 Doble Magnum, 80 Imperiales y 5 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo 2021

