

UNICO 2002

DESCRIPCIÓN

Acabado el proceso de fermentación, el vino permaneció 17 meses en tino de madera, 23 meses en barrica nueva, 10 meses en barrica envinada y 20 meses en tino de madera de gran capacidad. Cuatro años de crianza en botella hasta su comercialización.

DATOS

Grado alcohólico - **14 %**
 Variedad - **95 % Tinto Fino y 5 % Cabernet-Sauvignon**
 Edad media de viñedo - **21 años**
 Superficie de Viñedo - 210 ha (**Finca Vega Sicilia**)
 Marco de plantación - **2.222 plantas/ha**
 Altitud - **700 - 900 m**
 Rendimiento - **3.500 kg/ha - 24,5 Hl/ha**
 Vendimia - **Manual en cajas de 20 kgs empezando el 5 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2002

Invierno: Típico con heladas frecuentes. Moderadamente lluvioso.
 Primavera: Templada, brotación en mitad de abril, sin heladas.
 Verano: Moderadamente caluroso, sin lluvias importantes.
 Vendimia: 5 de octubre, tiempo inestable.

CATA

Color: Cereza con ribetes rubí.

Nariz: Si algo identifica la añada 2002 es su delicadeza. Nariz discreta donde se entremezclan aromas a ebanistería, fruta salvaje del tipo arándanos o grosellas y notas mentoladas de tabaco inglés.

Boca: Ataque pleno, paso de boca fino en toda su expresión y aspecto en cuanto a discreción, elegancia y complejidad.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de unos 40-60 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

42.932 botellas Bordelesas, 2.540 Magnum, 155 Doble Magnum y 4 Imperial.



VEGA-SICILIA