

UNICO 2003

DESCRIPCIÓN

Acabado el proceso de fermentación, permaneció 15 meses en tino de madera, 25 meses en barrica nueva, 17 meses en barrica envinada y 22 meses en tino de madera de gran capacidad. Resto botella hasta su comercialización en 2013.

DATOS

Grado alcohólico - **14 %**
 Variedad - **92 % Tinto Fino y 8 % Cabernet-Sauvignon**
 Superficie del viñedo - **Finca Vega Sicilia**
 Marco de plantación - **2.222 plantas/ha**
 Altitud - **700 - 900 m**
 Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg**

CICLO DE VIÑA 2003

Invierno: típico con heladas frecuentes, moderadamente lluvioso.
Primavera: templada, brotación en mitad de abril, sin heladas.
Verano: caluroso, sin lluvias.
Vendimia: vendimia calurosa, temprana y rápida del 20 al 26 de septiembre.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

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

NOTAS DE CATA

Color: profundo color rubí con ribetes cereza intenso y brillante.
Nariz: año caluroso donde se busca la no presencia de aromas a fruta pasificada, licor o cualquier otro de la misma tipología que haría un Único demasiado atípico o pesado. El resultado es una nariz sutil donde todo está y nada es dominante. Aromas puros de fruta en sazón arropado por un aroma que define muy bien el carácter Único, cedro o caja de puros.
Boca: añada generosa como hemos dicho anteriormente lo cual implica el respeto en vinificación pero no alejarnos del estilo Único. Boca opulenta ligeramente mentolada que le aportara frescura. Fin de boca amplio e intenso.

PRODUCCIÓN

76.050 botellas Bodelesas, 2.616 Magnum, 150 Doble Magnum y 6 Imperiales.



VEGA-SICILIA