

UNICO 2012

DESCRIPCIÓN

De las casi 1.000 hectáreas que componen la Finca Vega Sicilia, 210 están dedicadas al cultivo de la viña, donde coexisten 19 tipos de suelos, divididos en un total de 64 parcelas con particularidades muy concretas. En el manejo extraordinario de estos suelos ha sido vital la influencia del curso del río Duero y el paso del tiempo.

40 de estas hectáreas se utilizan para producir Unico, cuya crianza, con un mínimo de 10 años entre madera y botella, es de las más largas del mundo. Utilizamos barricas de 225 litros de roble francés y americano, nuevas y usadas y finos de madera de 22.000 litros. Una construcción larga y compleja de los vinos, pero a la vez maravillosa, donde según va pasando el tiempo, va ganando en infinidad de matices, precisión, textura y profundidad. Gracias a ese increíble terruño y a esa crianza única, nuestros vinos se hacen eternos cuando envejecen.

2012 es una añada concentrada, succulenta, sedosa y precisa. Es una expresión que se puede disfrutar inmediatamente, aunque con el tiempo, será increíble.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**
 Variedad - **95 % Tinto Fino y 5 % Cabernet-Sauvignon**
 Edad media de viñedo - **36 años**
 Superficie de Viñedo - **210 ha (Finca Vega Sicilia)**
 Marco de plantación - **2.222 plantas/ha**
 Altitud - **700 - 900 m**
 Rendimiento - **3.500-3.700 kg/ha - 24,5-25,9 Hl/ha**
 Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 19 de septiembre al 10 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2012

Tras un invierno algo seco, la primavera empieza con temperaturas moderadas y lluvias abundantes registrándose 70,7 litros en el mes de abril (durante las primeras fases de la brotación de la viña) que continúan durante los primeros días de mayo. Las temperaturas empezaron a subir durante el resto del mes y en junio llegamos a registrar 42 °C (el 26 y 27 de junio).

Es importante señalar que la ausencia de heladas primaverales permiten un desarrollo correcto de la viña. El verano es muy seco sin registros de lluvia en el mes de julio y solo 0,5 litros en agosto, con temperaturas altas durante todo el verano.

Hay que esperar a finales de septiembre para que las lluvias ayuden a la buena finalización del proceso de maduración.

Es destacable el buen nivel de sanidad, la alta intensidad colorante y taninos muy maduros con aptitud para el envejecimiento. Añada excelente.

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.

PRODUCCIÓN

88.188 botellas Bordelesas, 3.537 Magnum, 328 Doble Magnum, 55 Imperiales y 5 Salamanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2018

