

VALBUENA 5º

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 para su manejo en 57 lotes con particularidades muy concretas. En la formación de estos suelos ha sido vital la influencia del curso del río Duero y el paso del tiempo.

140 de estas hectáreas se utilizan para producir Valbuena 5º año. Una finca única y mágica, que unida a un manejo extraordinario de la viña, permite la elaboración de vinos míticos.

Valbuena es la expresión más pura del tinto en Vega Sicilia, con una crianza que, entre madera y botella, alcanza una duración de cinco años, que da nombre al vino: Valbuena 5º. Madera francesa y americana, barricas de 225 litros nuevas y usadas, tinos de 20.000 litros... Un proceso largo y complejo para un gran vino.

Valbuena siempre da la cara, completo, elegante y serio.

Es un vino que siempre conquista. Año opulento, concentrado, impetuoso y, sin duda alguna, con un gran recorrido.

DATOS

Grado alcohólico - **14 %**

Variedad - **Tinto Fino**

Edad media de viñedo - **35 años**

Superficie del Viñedo - **210 ha (Finca Vega Sicilia)**

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

Altitud - **700 m**

Rendimiento - **3.600 kg/ha - 25,2 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 / 108 °F (el 26 y 27 de junio). Destacable la ausencia de heladas primaverales que permiten un desarrollo correcto de la viña. El verano es muy seco sin registros de lluvia durante julio y sólo 0,5 litros en el mes de agosto, con temperaturas altas durante todo el verano, y hay que esperar a finales de septiembre para que las lluvias ayuden al buen fin del proceso de maduración. 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 20 a 30 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

174.545 botellas Bodelesas, 5.487 Magnum, 262 Doble Magnum y 12 Imperial.

FECHA DE EMBOTELLADO

Abril de 2014.



VEGA-SICILIA