

VALBUENA 5º

DESCRIPCIÓN

Valbuena es la expresión más pura del tinto en Vega Sicilia, con una crianza de cinco años entre madera y botella, que da su nombre al vino: Valbuena 5º. El primer año en bodega es especialmente importante, buscando aportar esqueleto al vino y posteriormente se terminen de hacer grandes en finos de madera, donde es maravilloso ver como cambia la textura del vino, ganando en precisión, elegancia, tensión y sutileza.

En el Valbuena 5º 2015, fue especialmente importante el manejo de la crianza en bodega y de los finos de madera en particular. Debido a esto, es una añada concentrada y potente. Valbuena 5º 2015 es jugoso y copioso, pero a la vez sedoso y con profundidad.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**

Variedad - **95 % Tinto Fino y 5 % Merlot**

Edad media del viñedo - **35 años**

Superficie del viñedo - **210 ha**

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

Altitud - **700 m**

Rendimiento - **3.600 kg/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg**

CICLO DE VIÑA 2015

El otoño fue algo más seco de lo normal. Dio paso a un invierno con buena cantidad de agua acumulada para afrontar el comienzo de la primavera del 2015 con buenas reservas hídricas en profundidad. No obstante, la primera parte de la primavera fue seca, lo que hizo que la brotación de la planta se retrasase respecto a un año normal.

Gracias a la ausencia de heladas primaverales destacables y un final más lluvioso de lo habitual, la primavera consiguió que la planta acelerase su ritmo. El calor destacable del mes de julio aseguró una buena sanidad de los racimos.

Al final, las buenas condiciones del verano, ayudaron a tener una vendimia muy sana y ligeramente adelantada a un año medio con un reseñable equilibrio entre todos los componentes de la uva.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de unos 25-30 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumirlos a 18 °C.

PRODUCCIÓN

173.673 botellas Bodelesas, 5.625 Magnum, 388 Doble Magnum, 32 Imperiales y 5 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2018

2015



VEGA-SICILIA