

ALION

2013

DESCRIPCIÓN

Alión, perteneciente a la Denominación de Origen Ribera del Duero, está situada a escasos quince kilómetros de Vega Sicilia.

En Alión se ha hecho una cuidada selección de terruños repartidos por las mejores zonas de la denominación de origen. Estos suelos que se complementan entre sí, unido a la misma viticultura que hacemos en la casa madre, han dado lugar a vinos de una estructura firme.

De gran personalidad, Alión pasa unos 12-14 meses en crianza de bodega de roble francés nuevas para obtener sin duda el vino con gusto más universal de la familia. Por supuesto, descansa en botella para alcanzar un estado perfecto para su consumo.

Alión es un vino carnoso, complejo e intenso, donde la elegancia juega como elemento diferenciador y seña de identidad de la bodega.

De un carácter genuino, moderno y multicultural. Se trata de vinos elegantes, frescos, complejos y sutiles, perfectos para maridar.

DATOS

Grado alcohólico	14,5 %
Variedad	Tinto Fino
Edad media del viñedo	30 años
Superficie del viñedo	130 ha (divididas entre Padilla, Valbuena y Pesquera)
Marco de plantación	2.222 plantas/ha
Altitud	750 m
Rendimiento	3.600 kg /ha
Vendimia	Manual en cajas de 12 kg

CICLO DE LA VIÑA 2013

Aunque la brotación de la viña se adelantó brevemente, las temperaturas en primavera fueron más bajas de lo habitual y provocaron un ligero retraso en el ciclo. El verano fue normal en cuanto a temperaturas, sin embargo, septiembre fue relativamente frío, con tormentas en sus inicios y lluvias durante la segunda mitad del mes, teniendo que seleccionar la uva mucho más exhaustivamente, lo que hizo el 2013 algo más complejo de lo normal. Se trata de una añada de viticultores, donde el trabajo impecable en la viña se ve perfectamente reflejado en la calidad de los vinos.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están en un momento óptimo para ser disfrutados pero, aun así, poseen un potencial de guarda de 15 a 20 años si se conservan en óptimas condiciones: temperaturas estables de 12-15°C, humedad relativa del 60%, sin oscilaciones térmicas y protegido de la luz directa.

Se aconseja consumirlos a 17 °C.

PRODUCCIÓN

260.232 botellas bordelesas, 6.538 mágnim, 502 doble mágnim y 66 imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2015.



TEMPOS *Vega Sicilia*