

ALIÓN

2020

DESCRIPCIÓN

Alión está formado por una cuidada selección de terruños repartidos por las mejores zonas de la denominación de origen Ribera del Duero. Estos suelos que se complementan entre sí, unido a la misma viticultura que se hace en Vega Sicilia, han dado lugar a vinos de una estructura firme.

2020 fue una añada más seca de lo normal, hasta que llegó la vendimia. En septiembre hubo grandes lluvias que es lo que caracterizó esta añada. La uva venía muy sana, pero el efecto de esas lluvia fue diluirla. Para vendimiar, hubo que esperar a que las uvas volvieran a concentrarse, pero el resultado fue vinos con más equilibrio, con más frescura y más verticales. Añada donde pudimos extraer más ya que las pieles estaban muy polimerizadas y donde pudimos darle un poco más de peso del roble americano subiendo un 4 %. El aporte del cemento nos ayudó a trabajar la verticalidad y la frescura de los vinos.

2020 fue una añada complicada por la gestión del Covid pero dio vinos delicados, profundos, especiados. Es un Alión muy elegante y sutil.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**

Variedad - **Tinto Fino**

Edad media de viñedo - **40 años**

Superficie del Viñedo - **70 ha (Padilla de Duero, Valbuena de Duero y Pesquera de Duero)**

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

Altitud - **750 m**

Rendimiento - **3.500 kg/ha - 24,5 Hl/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 14 de septiembre al 4 de octubre**

CICLO DE LA VIÑA 2020

El final del ciclo pasado se cerró con temperaturas más cálidas de lo habitual y las condiciones climatológicas acaecidas permitieron un buen agostamiento.

Las temperaturas normales en primavera acompañadas de las precipitaciones permitieron a las plantas una correcta brotación durante la segunda quincena de abril sin registrarse heladas. En cuanto a la pluviometría la cantidad de agua acumulada en la presente campaña vitivinícola está por debajo de la media.

El mes de junio fue más fresco de lo habitual y julio más cálido, lo que hizo que el invierno se adelantara una semana.

Hubo episodios de lluvia durante la vendimia obligando a parar en algunos momentos para recoger la uva seca y sana.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 20 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

285.485 botellas Bodelesas, 7.115 Magnum, 620 Doble Magnum, 81 Imperiales y 7 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo 2022

