

UNICO 2006

FICHA DE CATA

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 en 57 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, probablemente sea la más larga del mundo. Madera francesa y americana, barricas de 225 litros nuevas y usadas, tinos de 20.000 litros. Un proceso largo y complejo para un vino mágico.

Al igual que el 2005, el Unico 2006 siguió su crianza 2 años más de lo habitual en botella y nos recompensa con un vino amplio, profundo y sedoso para guardarse en la memoria.

DATOS

Grado alcohólico	14 %
Variedad	94% Tinto Fino y 6% Cabernet-Sauvignon
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 2006

El invierno fue especialmente frío, incluso con heladas invernales, con lluvias frecuentes y nieves a finales de febrero. Las subidas de las temperaturas hicieron que la brotación fuese la tercera semana de abril.

La primavera registro una pluviometría normal pero con temperaturas anormalmente altas que propiciaron la formación de tormentas en la primera semana del mes abril. En los últimos días de mayo y primeros de junio hubo noches frías pero afortunadamente la planta no sufrió daños significativos.

En junio siguieron las temperaturas altas provocando así un adelanto de la floración. El verano fue normal, con un inicio del envero en la segunda semana de agosto. Las temperaturas altas de las dos últimas semanas de agosto y la primera de septiembre adelantaron la maduración de algunas parcelas, empezando la vendimia el 9 de septiembre. Las lluvias de mediados de septiembre hicieron retrasar el resto de vendimia haciendo que la madurez fuera muy equilibrada y tremendamente sana.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 40 a 60 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14°C) a 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumir a 18 °C.

PRODUCCIÓN

93.993 botellas Bordelesas, 2.552 Magnum, 165 Doble Magnum y 6 Imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2012.

