

UNICO 2008

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 52 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.

70 de estas hectáreas se utilizan para producir Unico. Una finca única y mágica, que unida a un manejo extraordinario de la viña, permite la elaboración de vinos míticos.

La crianza del Unico probablemente sea la más larga del mundo, durando un mínimo de diez años entre madera y botella. 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.

Unico es un vino para la eternidad. La extraordinaria capacidad de envejecimiento que muestra el vino sólo se puede encontrar en algunos terruños del mundo. Vino de estilo inimitable, maduro, tremendamente elegante y sedoso, donde el proceso de envejecimiento hace brotar la mística de la esencia.

DATOS

Grado alcohólico	14,5 %
Variedad	97% Tinto Fino y 3% 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 2008

Salimos de un invierno del 2008 muy seco para afrontar una primavera muy lluviosa y fría aunque sin heladas en Mayo, dando lugar a brotaciones tardías y a un desarrollo inicial del ciclo de la planta lento y muy desigual.

Durante el mes de Mayo y hasta el 17 de Junio se formaron tormentas de cierta intensidad acompañadas de vientos fuertes y granizos en algunas zonas. El verano fue seco, ayudando a recuperar el retraso en el ciclo, y destacando la gran amplitud térmica durante los meses de Julio y Agosto que dieron diferencias de temperatura entre el día y la noche de hasta 20 y 24 grados centígrados.

Durante el mes de Septiembre continuaron las bajas temperaturas nocturnas, llegando a registrarse una mínima de 1 grado el 29 de Septiembre que hizo que se pusieran en marcha las torres anti-helada, que también trabajaron para proteger la cosecha los días 2 y 3 de Octubre, cuando se registraron temperaturas mínimas de 0 grados. La vendimia comenzó el día 10 de Octubre con una gran madurez fenólica y aromática conseguida gracias a la amplia diferencia de temperaturas continua desde el enero y a una menor acumulación de azúcares respecto a los años medios de la zona.

Una añada de corte atlántico con gran intensidad colorante y aromática, potente estructura y un extra de acidez que ayudará a la longevidad de los vinos.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están aptos para beber actualmente pero tienen un potencial de guarda de unos 40-60 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14 °C) a 40% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumirlos a 18 °C.

PRODUCCIÓN

59.214 bordelesas, 3.322 magnum, 210 doble magnum, 24 imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2014.

