

# UNICO

## 2009

### Doble Magnum

#### 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 en 57 lotes con particularidades muy concretas. En la formación extraordinario de estos suelos ha sido vital la influencia del curso del río Duero y el paso del tiempo.

Cuarenta de estas hectáreas se utilizan para producir Unico cuya crianza, con un mínimo de 10 años entre madera y botella, es de las más largas del mundo. Madera francesa y americana, barricas de 225 litros nuevas y usadas y tinos de 20.000 litros. Un proceso largo y complejo para un vino mágico.

**Añada generosa y potente para un vino amplio, profundo y succulento.**

#### DATOS

Grado alcohólico - **14 %**

Varietal - **94 % Tinto Fino y 6 % Cabernet-Sauvignon**

Edad media de viñedo - **35 años**

Viñedos - **210 ha (Finca Vega Sicilia)**

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

Altitud - **700 - 900 m**

Rendimiento - **3.600 kg/ha - 25,2 hl/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 23 de septiembre al 3 de octubre**

#### CICLO DE VIÑA 2009

El invierno fue especialmente frío, con heladas casi diarias, llegando incluso a alcanzar temperaturas de -14 °C / 57 °F. La última helada se registró el 23 de abril, pero la viña no brotó hasta una semana después. Durante la primavera se registraron acusadas diferencias térmicas, cercanas a los 20 °C / 68 °F, lo que hizo que el desarrollo vegetativo fuese más lento de lo normal. Este hecho, unido a un invierno y primavera muy secos, nos ofrece un año especialmente sano en cuanto a hongos.

Durante la primera parte del verano, debido a las altas temperaturas diurnas y bajas nocturnas, el ciclo se va recuperando hasta alcanzar la fecha de envero sobre el 13 de agosto, parecido a otros años medios. Durante la maduración, también hubo estos saltos térmicos tan acusados, lo que benefició una buena acumulación de aromas y color en las bayas.

La vendimia empezó el 23 de septiembre y terminó el 3 de octubre, destacando la gran sanidad y la completa maduración del conjunto de la vendimia.

#### CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 40 - 60 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

74.274 botellas Bodelesas, 3.390 Magnum, 209 Doble Magnum y 22 Imperial.

#### FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2015



VEGA-SICILIA