

# UNICO

## 2010

### Mágnum

#### 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 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.

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. Roble francés y americano, barricas de 225 litros nuevas y usadas y finos de 20.000 litros. Un proceso largo y complejo que hace que estos vinos sean grandes cuando salen al mercado, y eternos cuando envejecen.

**2010 es una añada potente, concentrada y amplia. Vega Sicilia Unico 2010 es un vino que va ganando en matices si le permites abrirse el tiempo necesario. Un vino para disfrutarlo a largo plazo.**

#### DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**  
 Variedad - **94 % Tinto Fino y 6 % Cabernet-Sauvignon**  
 Edad media de viñedo - **35 años**  
 Superficie del viñedo - **210 ha (Finca Vega Sicilia)**  
 Marco de plantación - **2.222 plantas/ha**  
 Altitud - **700 - 900 m**  
 Rendimiento - **3.000 kg/ha – 21 Hl/ha**  
 Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 15 de septiembre al 3 de octubre**

#### CICLO DE VIÑA 2010

El ciclo de la viña comenzó con cierto retraso debido a las heladas primaverales del mes de mayo, pero poco a poco, y tras los fuertes vientos de principios de junio, el viñedo empezó a recuperar el tiempo perdido por la buena climatología de finales de junio y julio.

Durante el comienzo del verano, casi todas las parcelas se encontraban dentro de la media de la zona. La estupenda reserva hídrica del suelo, junto a la buena insolación y temperaturas con buena amplitud térmica durante el mes de agosto y el final de la maduración en septiembre, lograron que la uva madurase despacio, completando en su totalidad el ciclo natural de la planta, dotando a la uva de una gran carga frutal y tanino maduro.

Una cosecha que pasará a la historia.

#### 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

85.185 botellas Bordoelzas, 3.362 Mágnum, 228 Doble Mágnum y 36 Imperial.

#### FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2016



VEGA-SICILIA