

# UNICO 2013

## 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 un total de 64 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.

El final lluvioso de la vendimia marcó al vino de dicha añada. 2013 fue un año de estar en la viña y trabajarla muy bien y no dormirse en los laureles durante la vendimia. Perfil más elegante, más sutil, más complejo; uvas vendimiadas de esas 40 hectáreas que se utilizan para producir Unico y cuya crianza, con un mínimo de 10 años entre madera y botella, es de las más largas del mundo. En una primera fase, utilizamos barricas de 225 litros de roble francés y americano dando forma al vino; en una segunda fase, utilizamos finos de madera de 22.000 litros. Una construcción larga y compleja de los vinos, pero a la vez maravillosa, donde según va pasando el tiempo, va ganando en infinidad de matices, precisión, textura y profundidad. Gracias a ese increíble terruño y a esa crianza única, nuestros vinos se hacen eternos cuando envejecen.

**2013 es una añada sutil, elegante, fresca, vertical, compleja, sedosa y precisa. Es ese vino paradoja, que bebiendo ahora se disfruta, pero envejeciendo en botella se vuelve eterno.**

## DATOS

Grado alcohólico - **14 %**  
 Variedad - **97 % Tinto Fino y 3 % Cabernet-Sauvignon**  
 Edad media de viñedo - **33 años**  
 Superficie del viñedo - **210 ha (Finca Vega Sicilia)**  
 Marco de plantación - **2.222 plantas/ha**  
 Altitud - **700 - 900 m**  
 Rendimiento - **3.600 kg/ha – 25,2 HI/ha**  
 Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 27 de septiembre al 17 de octubre**

## CICLO DE VIÑA 2013

Un suave invierno con temperaturas ligeramente superiores al año medio y lluvias también inferiores a la media, adelantaron en siete días la brotación de la vid, aunque la lluvia en primavera y temperaturas relativamente bajas, provocaron un retraso en el ciclo tanto en la floración como en el momento de envero, de diez días con respecto al año anterior.

Temperaturas normales en verano, pero algo seco con algunas tormentas, sin causar daños reseñables. El mes de septiembre discurre con temperaturas habituales, pero con mínimas inferiores, con lo que hubo una gran amplitud térmica entre el día y la noche.

La vendimia tuvo lugar desde finales de septiembre hasta mediados de octubre con abundantes lluvias, por lo que el gran trabajo en la viña se reflejó en el perfecto estado sanitario y de maduración en el que entró la uva en bodega.

## 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

76.476 botellas Bodelesas, 3.658 Magnum, 362 Doble Magnum, 59 Imperiales y 6 Salmanazar.

## FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2019



VEGA-SICILIA