

UNICO

RESERVA ESPECIAL

VENTA 2017

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.

40 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.

Unico Reserva Especial es un ensamblaje de diversas cosechas de Unico, con una crianza que probablemente sea la más larga del mundo, unos 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.

Es el tinto que no lleva añada, el tributo a la tradición. Unico Reserva Especial supone la continuación, por parte de la bodega, de una costumbre española muy antigua que conjuga también el equilibrio entre añadas. Tradicionalmente en España, las escasísimas bodegas que contaban con un proceso de embotellado elaboraban dos tipos de vinos en cada vendimia: el del año en curso y otro vino sin una cosecha específica, al que denominaban "reserva especial". Era una mezcla de vinos de las mejores cosechas de la que se desprendía el vino más representativo de la bodega.

Unico Reserva Especial es el vino con más personalidad, que no sólo aúna la complejidad de Unico, sino que la multiplica por varias añadas ofreciendo una inmensa gama aromática y una elegancia pura, en un eterno discurrir por la magia de un mito. Sólo las mejores añadas de Unico sirven para producir Unico Reserva Especial, una mezcla de años, virtudes, experiencias y sentimientos que no hacen sino perfilar la esencia más profunda de un estilo propio e irreplicable, el estilo Vega Sicilia.

Unico Reserva Especial 2017 está formado por las añadas 2003, 2004 y 2006.

DATOS

Grado alcohólico	14 %
Variedad	Tinto Fino y 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

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están en un momento óptimo para ser disfrutados pero, aun así, poseen un potencial de guarda de 40 a 60 años si se conservan en óptimas condiciones: temperaturas estables de 12-14°C, humedad relativa del 60%, sin oscilaciones térmicas y protegido de la luz directa.

Se aconseja consumirlos a 18 °C.

PRODUCCIÓN

17.117 botellas bordelesas y 202 mágnam.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2013.

