

UNICO RESERVA ESPECIAL

FICHA DE CATA



DESCRIPCIÓN

Es el Vega Sicilia que no lleva añada y es el tributo a la tradición.

Unico Reserva Especial es fiel reflejo del culto a la historia del vino español que conjuga a la perfección las cualidades de diferentes cosechas de Unico. Sólo las mejores añadas de Unico sirven para producir este vino emblemático y extraordinariamente complejo, una mezcla de años, virtudes, experiencias y sentimientos que no hacen sino perfilar la esencia más profunda de un estilo propio e irrepetible, el estilo Vega Sicilia.

Unico Reserva Especial 2018 está formado por 58 barricas con las añadas, entre otras, de 2005, 2006 y 2007.

DATOS

Grado alcohólico	14,5 %
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
Vendimia	Manual en cajas de 12 kg

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 40 a 60 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14 °C) a 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumir a 16°C.

PRODUCCIÓN

17.200 botellas Bordesas y 215 Mágnum.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2014.