

VALBUENA 5º

2013

DESCRIPCIÓN

Valbuena es la expresión más pura del tinto en Vega Sicilia, con una crianza que, entre madera y botella, alcanza una duración de cinco años, dando por ello su nombre al vino: Valbuena 5º.

Madera francesa y americana, barricas de 225 litros nuevas y usadas, tinos de 8.500 litros. Un proceso largo y complejo para el vino que quizás, más ha evolucionado en los últimos años. Nos muestra el esplendor de cada añada y una visión directa de la grandeza del suelo donde se encuentran las 140 hectáreas dedicadas a este vino, siendo los factores climatológicos de cada año, los que marcan las diferencias entre las distintas cosechas.

Gracias al extraordinario trabajo en la viña y a la crianza del segundo año en depósitos, se ha conseguido un Valbuena 2013 vibrante y profundo.

DATOS

Grado alcohólico - **14 %**
 Variedad - **95 % Tinto Fino y 5 % Merlot**
 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 - **3.100 kg/ha – 21,7 Hl/ha**
 Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg**

CICLO DE VIÑA 2013

Invierno suave con temperaturas ligeramente superiores a un 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 pero sin daños reseñables. El mes de septiembre discurrió con temperaturas diurnas 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 25 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

150.650 botellas Bordelesas, 5.520 Magnum, 339 Doble Magnum y 26 Imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2015

