

VALBUENA 5°

2017

DESCRIPCIÓN

Valbuena 5° es la expresión más pura del tinto en Vega Sicilia, con una crianza de cinco años entre madera y botella, que da su nombre al vino: Valbuena 5°.

Añada compleja entre las heladas y la sequía. Vendimia rápida y precoz, sin duda fue una añada desafiante que la quisimos interpretar extrayendo menos durante la fermentación y adaptando la crianza. El primer año de crianza le dimos menos peso a la barrica nueva reduciéndola en un 10 %. El segundo año de crianza transcurre en Tinajas de Madera fundamental para trabajar la armonía y la tensión del vino.

Valbuena 5° 2017, es una expresión más madura, suculenta y voluptuosa, siempre desde la armonía.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**
 Variedad - **94 % Tinto Fino y 6 % Merlot**
 Edad media de viñedo - **36 años**
 Superficie de Viñedo - **210 ha (Finca Vega Sicilia)**
 Marco de plantación - **2.222 plantas/ha**
 Altitud - **700 - 900 m**
 Rendimiento - **2.500-3.000 kg/ha - 17,5-21 HI/ha**
 Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 14 al 29 de septiembre**

CICLO DE VIÑA 2017

Las temperaturas registradas durante el mes de enero fueron ligeramente más bajas de lo esperado, con fuertes heladas. Sin embargo, durante el mes de febrero y hasta finales del mes de junio, esta tendencia cambió, registrándose temperaturas medias por encima de lo normal (2 a 3 °C más elevadas). Debido a las altas temperaturas en abril, la brotación del viñedo se vio ligeramente adelantada, encontrándose ya el día 20 de abril en estado fenológico C (Punta Verde). Pero los bruscos cambios de temperatura durante los últimos días del mismo mes y fuertes heladas generalizadas dañaron de manera considerable la brotación. La helada de mayor importancia, la que más daños ocasionó en el viñedo fue la de la noche del 27 al 28 de abril la cual pudimos combatir eficientemente gracias al funcionamiento de las torres antiheladas instaladas en la finca.

El frente frío de los últimos días de abril y los primeros días de mayo pasó rápidamente, dejando paso a altas temperaturas y episodios de lluvias, lo que permitió que el viñedo se recuperase.

En cuanto a la pluviometría, la cantidad de agua acumulada en la presente campaña vitivinícola, con solo 235 litros, está por debajo de la media histórica.

De particular importancia, para la maduración de la uva, cabe destacar los pronunciados saltos térmicos, (temperaturas diarias máximas frente a las temperaturas diarias mínimas), que se produjeron durante la primera quincena del mes de septiembre.

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 y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 18 °C.

PRODUCCIÓN

170.071 botellas Bodegas, 5.516 Magnum, 406 Doble Magnum, 34 Imperiales y 5 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2020



VEGA-SICILIA