

VALBUENA 5°

2018

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 de corte más fresco, atlántico, algo más productiva. Tuvimos que ser un poco más severos en la mesa de selección, pero estas añadas aportan un toque de alegría y de verticalidad en los vinos, que es maravilloso. En el 2018 pudimos empujar un poco más la extracción y durante el primer año de crianza le dimos algo más de peso de madera, especialmente de nuestro roble americano (5 %). El segundo año de crianza, el tino trabajó esa complejidad de matices y sobre todo la elegancia en la textura.

Valbuena 5° 2018 es una expresión vertical, alegre, cristalina, llena de matices, seductor y untuoso en la textura.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**
 Variedad - **96 % Tinto Fino y 4 % Merlot**
 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 - **3.100 kg/ha – 21,7 hl/ha**
 Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 1 al 13 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2018

El final del ciclo anterior se cerró con temperaturas mínimas por debajo de lo habitual y heladas generalizadas desde principios de noviembre. Las temperaturas invernales fueron más bajas de lo normal, sin embargo, a principios de abril las temperaturas superaron la media habitual permitiendo una correcta brotación en la segunda quincena del mes.

Durante el verano las temperaturas fueron las de costumbre para esta época del año acompañadas de abundantes reservas de agua en el suelo y buena luminosidad, lo cual permitió un excelente desarrollo del viñedo y una aceleración del ciclo de la viña.

Durante los primeros días del mes de septiembre hubo episodios tormentosos con precipitaciones abundantes provocando retraso en la vendimia.

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

180.580 botellas Bodegas, 5.528 Magnum, 411 Doble Magnum, 39 Imperiales y 6 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2021

