

VALBUENA 5°

2019

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 más seca que las precedentes y eso se reflejaba en la cata de uvas al inicio de septiembre. Uva muy sana y gracias a las lluvias que cayeron en esta época ayudaron a una buena maduración de las pieles. Nuestra obsesión fue encontrar ese punto de frescor sin caer en demasiada maduración. Durante la fermentación tuvimos cuidado en hacer una extracción suave. Por supuesto adaptamos la crianza criando parte del vino en fino durante el primer año para buscar más tensión en los vinos. Añada donde le dimos menos peso al roble americano y más al roble francés, especialmente de tueste frescos. En el segundo año de crianza, los tinos trabajaron esa complejidad de matices y sobre todo la elegancia en la textura.

Valbuena 5° 2019 es a la vez succulento y poderoso, tenso y delicado. Es expresivo, elegante, alegre, profundo, es un vino fascinante.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**

Variedad - **97 % Tinto Fino y 3 % 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 del 26 de septiembre al 11 de octubre**

CICLO DE LA VIÑA 2019

El final del ciclo pasado se cerró con temperaturas más cálidas de lo habitual y las condiciones climatológicas acaecidas permitieron un buen agostamiento. Las temperaturas normales en primavera acompañadas de las precipitaciones permitieron a las plantas una correcta brotación durante la segunda quincena de abril sin registrarse heladas. En cuanto a la pluviometría, la cantidad de agua acumulada en la presente campaña vitivinícola está por debajo de la media.

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

190.490 botellas Bordoalas, 5.581 Magnum, 390 Doble Magnum, 37 Imperiales y 6 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2022

