



VEGA-SICILIA

VALBUENA 5º 2012

DESCRIPCIÓN

De las casi 1.000 hectáreas que componen la finca Vega Sicilia, 210 están dedicadas al cultivo de la viña, donde coexisten 19 tipos de suelos, divididos para su manejo en 52 lotes con particularidades muy concretas. En la formación de estos suelos ha sido vital la influencia del curso del río Duero y el paso del tiempo.

140 de estas hectáreas se utilizan para producir Valbuena 5º año. Una finca única y mágica, que unida a un manejo extraordinario de la viña, permite la elaboración de vinos míticos.

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, que da nombre al vino: Valbuena 5º. Madera francesa y americana, barricas de 225 litros nuevas y usadas, tinos de 20.000 litros... Un proceso largo y complejo para un gran vino.

Valbuena siempre da la cara, completo, elegante y serio. Es un vino que siempre conquista.

Año opulento, concentrado, impetuoso y, sin duda alguna, con un gran recorrido.

DATOS

Grado alcohólico	14 %
Variedad	Tinto Fino
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

CICLO DE LA VIÑA 2012

Tras un invierno algo seco, la primavera empieza con temperaturas moderadas y lluvias abundantes, registrándose 70,7 litros en el mes de abril (durante las primeras fases de la brotación de la viña), que continúan durante los primeros días de mayo. Las temperaturas empezaron a subir durante el resto del mes y en junio llegamos a registrar 42 °C (el 26 y 27 de junio). Destacable la ausencia de heladas primaverales que permiten un desarrollo correcto de la viña. El verano es muy seco sin registros de lluvia durante julio y sólo 0,5 litros en el mes de agosto, con temperaturas altas durante todo el verano, y hay que esperar a finales de septiembre para que las lluvias ayuden al buen fin del proceso de maduración. Destacable el buen nivel de sanidad, la alta intensidad colorante y taninos muy maduros con aptitud para el envejecimiento. Añada excelente.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están en un momento óptimo para ser disfrutados pero, aun así, poseen un potencial de guarda de 20 a 30 años si se conservan en óptimas condiciones: temperaturas estables de 12-14°C, humedad relativa del 60%, sin oscilaciones térmicas y protegido de la luz directa.

Se aconseja consumirlos a 18 °C.

PRODUCCIÓN

174.545 bordelesas, 5.487 mágnun, 262 doble mágnun y 12 imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Abril de 2014.

