VEGA-SICILIA

Dedicación, paciencia y esfuerzo. Un espíritu honesto y riguroso y la pasión por el trabajo bien hecho son el secreto que forma parte de la leyenda de Vega Sicilia.

Todo empieza en la viña, que emerge de unos suelos con particularidades muy concretas y con el río Duero como eje central; el profundo respeto por la naturaleza y la tierra nos recompensa con vinos de una complejidad infinita y una personalidad inimitable.

UNICO RESERVA ESPECIAL

FICHA DE CATA

DESCRIPCIÓN

Es el Vega Sicilia que no lleva añada y es el tributo a la tradición.

Unico Reserva Especial es fiel reflejo del culto a la historia del vino español que conjuga a la perfección las cualidades de diferentes cosechas de Unico. Sólo las mejores añadas de Unico sirven para producir este vino emblemático y extraordinariamente complejo, una mezcla de años, virtudes, experiencias y sentimientos que no hacen sino perfilar la esencia más profunda de un estilo propio e irrepetible, el estilo Vega Sicilia.

Unico Reserva Especial 2018 está formado por 58 barricas con las añadas, entre otras, de 2005, 2006 y 2007.

DATOS

Grado alcohólico	14,5 %
Variedad	Tinto Fino y Cabernet-Sauvignon
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
Vendimia	Manual en cajas de 12 kg

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 40 a 60 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14 °C) a 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumir a 16°C.

PRODUCCIÓN

17.200 botellas Bordelesas y 215 Mágnum.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2014.

UNICO 2006

FICHA DE CATA

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 en 57 parcelas con particularidades muy concretas. En el manejo extraordinario de estos suelos ha sido vital la influencia del curso del río Duero y el paso del tiempo.

40 de estas hectáreas se utilizan para producir Unico cuya crianza, con un mínimo de 10 años entre madera y botella, probablemente sea la más larga del mundo. Madera francesa y americana, barricas de 225 litros nuevas y usadas, tinos de 20.000 litros. Un proceso largo y complejo para un vino mágico.

Al igual que el 2005, el Unico 2006 siguió su crianza 2 años más de lo habitual en botella y nos recompensa con un vino amplio, profundo y sedoso para guardarse en la memoria.

DATOS

Grado alcohólico	14 %
Variedad	94% Tinto Fino y 6% Cabernet-Sauvignon
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
Vendimia	Manual en cajas de 12 kg

CICLO DE VIÑA 2006

El invierno fue especialmente frío, incluso con heladas invernales, con lluvias frecuentes y nieves a finales de febrero. Las subidas de las temperaturas hicieron que la brotación fuese la tercera semana de abril.

La primavera registro una pluviometría normal pero con temperaturas anormalmente altas que propiciaron la formación de tormentas en la primera semana del mes abril. En los últimos días de mayo y primeros de junio hubo noches frías pero afortunadamente la planta no sufrió daños significativos.

En junio siguieron las temperaturas altas provocando así un adelanto de la floración. El verano fue normal, con un inicio del envero en la segunda semana de agosto. Las temperaturas altas de las dos últimas semanas de agosto y la primera de septiembre adelantaron la maduración de algunas parcelas, empezando la vendimia el 9 de septiembre. Las lluvias de mediados de septiembre hicieron retrasar el resto de vendimia haciendo que la madurez fuera muy equilibrada y tremendamente sana.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 40 a 60 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14ºC) a 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumir a 18 ºC.

PRODUCCIÓN

93.993 botellas Bordelesas, 2.552 Mágnum, 165 Doble Mágnum y 6 Imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2012.

TEMPOS *Vega Sicilia*

VEGA-SICILIA

VALBUENA 5º 2013

FICHA DE CATA

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 del viñedo	35 años
Superficie del viñedo	210 ha
Marco de plantación	2.222 plantas/ha
Altitud	700 m
Rendimiento	3.600 kg /ha
Vendimia	Manual en cajas de 12 kg

CICLO DE VIÑA 2013

Invierno suave con temperaturas ligeramente superiores a un año medio y lluvias tambien 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 20 a 30 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14ºC) a 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumir a 18 ºC.

PRODUCCIÓN

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

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2015.

VALBUENA CAJA

EDICIÓN LIMITADA COLECCIONISTA

2006, 2007, 2008, 2009, 2010 y 2011

El compromiso por llegar allí donde pueda haber un consumidor de nuestros vinos nos obliga a continuar ofreciendo en exclusiva a todos nuestros clientes, una nueva y última edición de seis cosechas juntas de Valbuena 5º desde el 2006 al 2011.

Es quizas el vino que más ha evolucionado en los últimos años, y esta histórica caja recoge las etapas clave en el recorrido de Valbuena 5º hasta nuestros días.

Las botellas vienen presentadas en formato de máxima calidad y la caja incluye además un libreto exclusivo con información y recomendaciones para su cata.

VALBUENA 5º

Edición Limitada Coleccionista

Estimado amigo,

Es para mí un placer dirigirme de nuevo a usted para presentarle la principal novedad y el producto más especial que este año 2016 lanzamos al mercado: la caja Edición Limitada Coleccionista de Valbuena.

La caja Edición Limitada Coleccionista de Valbuena contiene 6 botellas de Valbuena 5º de las 6 últimas añadas: 2006, 2007, 2008, 2009, 2010 y 2011. Las botellas vienen presentadas en formato de máxima calidad y la caja incluye además un libreto exclusivo de Valbuena.

Por primera vez en sus 152 años de historia, Vega Sicilia pone a disposición de sus clientes, de forma limitada, una caja mixta vertical de uno de sus vinos. Y en este caso, uno de nuestros más míticos vinos, Valbuena 5º, que representa mejor que ninguno la esencia de la bodega.

Esta caja supone la oportunidad de saborear y coleccionar la historia reciente de la bodega, y en concreto, de Valbuena 5º.
Es quizás el vino de Vega Sicilia que más ha evolucionado en los últimos años, y esta histórica caja recoge las etapas claves en el recorrido de Valbuena 5º hacia su personalidad actual.

Espero aprecie esta oportunidad única que supone la caja Edición Limitada Coleccionista de Valbuena y le ruego nos disculpe si no fuéramos capaces de satisfacer su demanda dadas las limitaciones de cupo que tenemos con ella.

Aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo,

Antonio Menéndez
Director General Comercial y Marketing
Tempos Vega Sicilia

VEGA-SICILIA

ALION

130 hectáreas en inmejorable situación a orillas del río Duero, producen un 100 % Tinto Fino independiente y moderno.

Fermentaciones en depósitos de madera con control de temperatura que aportarán el color generoso y la estructura firme, que constituyen parte de la personalidad de este vino; y por último, una crianza de 12/15 meses dependiendo de las características de la añada, en barricas de roble francés nuevas. Estas barricas, de las firmas más prestigiosas de Burdeos, suponen una importante inversión en roble ya que sólo tienen un uso, y una vez terminada esta fase no volverán a ser utilizadas por la bodega.

La quietud de la botella durante un mínimo de 15 meses terminará de pulir todos los matices adquiridos en su delicada crianza, dando como resultado un vino carnoso, complejo e intenso, pero en el que la elegancia juega un elemento diferenciador como seña de identidad de la bodega.

TEMPOS *Vega Sicilia*

ALION

ALION 2014

FICHA DE CATA

DESCRIPCIÓN

130 hectáreas en inmejorable situación a orillas del río Duero, producen un 100 % Tinto Fino independiente y moderno. Estos suelos que se complementan entre sí, unido a la misma viticultura que se hace en Vega Sicilia, han dado lugar a vinos de una estructura firme.

De gran personalidad, Alión pasa unos 12-14 meses en crianza de barrica de roble francés nueva y el resto en botella hasta su óptimo consumo. Es, sin duda, el vino con gusto más universal de la familia.

Alión es carnoso, complejo e intenso, donde la elegancia juega como elemento diferenciador y seña de identidad de la bodega. Su carácter genuino, moderno y multicultural le hacen perfecto para maridar.

Alion 2014 es especialmente amplio, voluptuoso, goloso y tremendamente aterciopelado.

DATOS

Grado alcohólico	14,5 %
Variedad	Tinto Fino
Edad media del viñedo	30 años
Superficie del viñedo	130 ha en Padilla, Valbuena de Duero y Pesquera
Marco de plantación	2.222 plantas/ha
Altitud	750 m
Rendimiento	3.600 kg /ha
Vendimia	Manual en cajas de 12 kg

CICLO DE VIÑA 2014

El invierno fue suave y poco lluvioso con respecto a lo habitual.

La primavera empezó con temperaturas más altas de lo normal tanto en abril como en mayo, adelantando la brotación en unos 8 días de media. A partir de mediados de mayo las temperaturas bajaron a valores normales para la época, teniendo incluso varias noches bastante frías pero sin llegar a helar. Fue un año donde hubo un buen cuajado especialmente gracias al trabajo en la poda en verde parcela a parcela para conseguir el equilibrio óptimo.

El verano empezó con temperaturas moderadas que se mantuvieron hasta el final de agosto, subiendo las temperaturas en septiembre (por encima de la media) ayudando así a llegar a una gran maduración. En verano se formaron algunas tormentas pero sin daños de consideración en nuestros viñedos de Pesquera y de Padilla.

La vendimia empezó el día 20 de septiembre y finalizó el día 3 de octubre con una estupenda maduración y sanidad.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 15 a 20 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14 °C) a 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumir a 18 °C.

PRODUCCIÓN

284.284 botellas bordelesas, 6.540 magnum, 531 doble magnum y 66 imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2016.