

ALIÓN

DESCRIPCIÓN

Alión está formado por una cuidada selección de terruños repartidos por las mejores zonas de la denominación de origen Ribera del Duero. 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.

2017 fue la añada de la helada (28 de abril), pero gracias a nuestra política de producir un 25 % más de lo que necesitamos y la doble poda de invierno realizada, nos vimos menos afectados.

En esta añada más seca y cálida, se redujo el aporte de la madera en el vino, utilizando un 72 % de barrica nueva, un 18 % de barrica usada y un 10 % de cemento, buscando trabajar la textura del tanino por un lado y la frescura y el recorrido del vino por otro.

2017 fue una añada desafiante, sin embargo, con un resultado final digno de orgullo, manteniendo el carácter genuino, moderno, multicultural de Alión y con una expresión algo más cálida y firme.

DATOS

Grado alcohólico - **15 %**

Varietal - **100 % Tinto Fino**

Edad media del viñedo - **37 años**

Viñedos - **Padilla de Duero, Valbuena de Duero y Pesquera de Duero**

Marco de plantación - **2.222 plantas/ha**

Altitud - **750 m**

Rendimiento - **2.900 kg/ha – 20,3 HI/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 12 de septiembre al 28 de septiembre**

CICLO DE VIÑA 2017

Las condiciones climatológicas del final del ciclo 2016/2017 permitieron un buen agostamiento de las plantas.

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 unas 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 y la que más daños ocasionó en el viñedo fue la de la noche del 27 al 28 de abril.

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 buena medida, de los daños ocasionados por la helada.

En cuanto a la pluviometría, la cantidad de agua acumulada en la presente campaña vitivinícola 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 15 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 18 °C.

PRODUCCIÓN

230.032 botellas Bordoalesas, 7.044 Magnum, 614 Doble Magnum, 82 Imperial y 6 Salamanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo 2019

2017



ALIÓN