

## DESCRIPCIÓN DEL ENÓLOGO

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 en un total de 64 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.

El final lluvioso de la vendimia marcó dicha añada. 2013 fue un año de estar en la viña, trabajarla muy bien y no dormirse en los laureles durante la vendimia. Perfil más elegante, más sutil, más complejo; uvas vendimiadas de esas 40 hectáreas que se utilizan para producir Unico y cuya crianza, con un mínimo de 10 años entre madera y botella, es de las más largas del mundo. En una primera fase, utilizamos barricas de 225 litros de roble francés y americano dando forma al vino; en una segunda fase, utilizamos tinos de madera de 22.000 litros. Una construcción larga y compleja, pero a la vez maravillosa, donde según va pasando el tiempo, el vino va ganando en infinidad de matices, precisión, textura y según va pasando el tiempo, el vino va ganando profundidad. Gracias a ese increíble terruño y a esa crianza única, nuestros vinos se hacen eternos cuando envejecen. **2013 es una añada sutil, elegante, fresca, vertical, compleja, sedosa y precisa. Es ese vino paradoja, que bebido ahora se disfruta, pero envejecido en botella se vuelve eterno.**

## CICLO DE LA VIÑA

Un suave invierno con temperaturas ligeramente superiores al año medio y lluvias también inferiores a la media, adelantaron en siete días la brotación de la vid. La lluvia en primavera y las 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 tiempo algo seco con algunas tormentas, sin causar daños reseñables. El mes de septiembre discurrió con temperaturas 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 de la uva al entrar en bodega.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, y cuenta con un potencial de guarda de más de 40 - 60 años si se conserva en óptimas condiciones de temperatura: 12 - 14 °C, o entre 54 - 57 °F y humedad (60 %). Se aconseja consumir a 18 °C / 64 °F.



---

GRADO ALCOHÓLICO - 14 %

---

VARIETADES - 97 % Tinto Fino y 3 % Cabernet Sauvignon

---

CRIANZA - 10 años: cinco años entre barricas y tino, y cinco años de crianza en botella

---

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO - 33 años

---

SUPERFICIE DEL VIÑEDO - 210 hectáreas en la finca Vega Sicilia

---

MARCO DE PLANTACIÓN - 2.222 plantas por hectárea

---

ALTITUD - 700 - 900 m

---

RENDIMIENTO - 3.600 kg/ha - 25,2 hl/ha

---

VENDIMIA - Manual, en cajas de 12 kg, del 27 de septiembre al 17 de octubre

---

PRODUCCIÓN - 76.476 botellas Bodelesas, 3.658 Magnum, 362 Doble Magnum, 59 Imperial y 6 Salmanazar

---

FECHA DE EMBOTELLADO - Junio de 2019

---