

UNICO 2014

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 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.

2014 fue un año generoso en producción donde tuvimos que ser más severos en la poda y en la vendimia, ambas en verde. Pero estos años donde el tiempo está con nosotros suelen ser a la vez generosos en cantidad y calidad. 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 finos de madera de 22.000 litros. Una construcción larga y compleja de los vinos, pero a la vez maravillosa, donde según va pasando el tiempo, va ganando en infinidad de matices, precisión, textura y profundidad. Gracias a ese increíble terruño y a esa crianza única, nuestros vinos se hacen eternos cuando envejecen.

En 2014 el ataque en nariz es más retraído, pero la boca es abundante, generosa, untuosa. Es un vino con una textura sedosa, pero a la vez estructurado, es concentrado pero a la vez sutil. Es una delicia que bebiéndolo ahora se disfruta, pero envejeciéndolo en botella se vuelve eterno.

DATOS

Grado alcohólico - **14 %**
 Variedad - **94 % Tinto Fino y 6 % Cabernet-Sauvignon**
 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 - **3.600 kg/ha - 25,2 hl/ha**
 Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 20 de septiembre al 3 de octubre**

CICLO DE LA 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 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 con un buen cuajado y donde hubo que trabajar especialmente la poda en verde para, parcela a parcela, dejar el equilibrio óptimo.

El verano empezó con temperaturas moderadas que se mantuvieron hasta finales de agosto, subiendo en septiembre por encima de la media, ayudando así a llegar a una gran maduración.

La vendimia empezó el día 20 de septiembre y finalizó el día 3 de octubre.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 40 - 60 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

104.604 botellas Bodelesas, 3.612 Magnum, 356 Doble Magnum, 50 Imperiales y 5 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2020



VEGA-SICILIA