VALBUENA 5º 2015

VEGA-SICILIA

DESCRIPCIÓN DEL ENÓLOGO

Valbuena es la expresión más pura del tinto en Vega Sicilia, con una crianza de cinco años entre madera y botella, que da su nombre al vino: Valbuena 5º.

El primer año en barrica es especialmente importante, buscando aportar esqueleto al vino para terminar de hacerse grande en tinos de madera, donde nos mostrará el extraordinario cambio en su textura, ganando en precisión, elegancia, tensión y sutileza.

La 2015 es una añada concentrada y potente a la vez que sedosa y con profundidad.

CICLO DE LA VIÑA

El otoño, algo más seco de lo habitual, dio paso a un invierno que dejó una buena cantidad de agua para afrontar el crecimiento de la planta. Sin embargo, y a pesar de las buenas reservas hídricas en profundidad, la ausencia de lluvias al comienzo de la primavera de 2015 hizo que la brotación se retrasase respecto a un año normal.

Gracias a la ausencia de heladas primaverales importantes y un final más lluvioso de lo previsto, la planta aceleró su ritmo. El calor destacable en el mes de julio aseguró una buena sanidad de los racimos.

Al final, las buenas condiciones del verano ayudaron a conseguir una vendimia muy sana y ligeramente adelantada a un año medio, con un destacado equilibrio entre todos los componentes de la uva.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, y cuenta con un potencial de guarda de más de 25 años si se conserva en óptimas condiciones de temperatura: 12 - 14 ºC, o entre 54 - 57 ºF y humedad (60 %).

Se aconseja consumir a 18 ºC / 64 ºF.

GRADO ALCOHÓLICO -	14,5 %
VARIEDADES -	95 % Tinto Fino y 5 % Merlot
CRIANZA -	12 meses en barrica, 12 meses en tino, seis meses en acero inoxidable y 18 meses de crianza en botella
EDAD MEDIA DE VIÑEDO -	35 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 hl/ha
VENDIMIA -	Manual, en cajas de 12 kg, del 15 de septiembre al 3 de octubre
PRODUCCIÓN -	173.673 Bordelesas, 5.625 Mágnum, 388 Doble Mágnum, 32 Imperial y 5 Salmanazar
FECHA DE EMBOTELLADO -	Junio de 2018