

VALBUENA 5°

DESCRIPCIÓN

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 5°.

Madera francesa y americana, barricas de 225 litros nuevas y usadas y 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 de su suelo, siendo los factores climatológicos de cada año, los que marcan las diferencias entre las distintas cosechas.

Gracias al extraordinario trabajo en la viña, limitando la producción y a la crianza de su segundo año en tinos, se ha conseguido un Valbuena 5° 2014 aterciopelado, con complejidad, armonioso. Un vino refinado.

DATOS

Grado alcohólico - **14 %**

Varietalidad - **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 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 tienen un potencial de guarda de unos 20-25 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y 60% de humedad relativa.

Se aconseja consumirlos a 18 °C.

PRODUCCIÓN

184.684 botellas Bordelesas, 5.578 Magnum, 388 Doble Magnum, 39 Imperial y 3 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2017

2014

