

## UNICO

## 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 55 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.

40 de estas hectáreas se utilizan para producir Unico, cuya crianza, con un mínimo de 10 años entre madera y botella, es de las más largas del mundo. Utilizamos roble francés y americano en barricas de 225 litros nuevas y usadas y finos 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 de los vinos. Gracias a ese increíble terroir y a esa crianza única, nuestros vinos se hacen eternos cuando envejecen.

**2011 es una añada concentrada, pero a la vez elegante, sedosa, precisa y profunda. Es una expresión que se puede disfrutar inmediatamente, aunque con el tiempo, será increíble. Es sin duda, una delicia.**

## DATOS

Grado alcohólico - **14 %**

Variedad - **95 % Tinto Fino y 5 % Cabernet-Sauvignon**

Edad media del viñedo - **35 años**

Viñedos - **Finca Vega Sicilia**

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

Altitud - **700 - 900 m**

Rendimiento - **3.000-3.500 kg/ha – 21-24,5 Hl/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 15 de septiembre al 28 de septiembre**

## CICLO DE VIÑA 2011

Invierno dentro de lo normal en nuestra zona tanto en temperatura como en pluviometría, que dio paso a una primavera sin heladas y con temperaturas algo más altas de lo normal que hicieron adelantar el ciclo de la planta en esta parte del año.

El verano empezó algo cálido a principios del mes de julio para comportarse de una manera normal a partir de la segunda quincena de mes. La fecha de envero fue sobre el 12 de agosto, que es lo habitual en esta zona.

El final de la maduración fue lento y de manera progresiva. La ausencia de lluvia y la buena temperatura permitieron esperar el punto óptimo de madurez de cada parcela obteniendo una uva muy sana y de gran equilibrio entre sus componentes, destacando altos índices de color y buenos niveles de acidez. Añada excelente.

La vendimia comenzó el día 15 de septiembre y finalizó el día 28 de septiembre.

## 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 y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 18 °C.

## PRODUCCIÓN

88.288 botellas Bordolesas, 3.505 Magnum, 318 Doble Magnum, 60 Imperial y 3 Salmanazar.

## FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2017

2011

