

D.O. Ribera del Duero

Noviembre de 1992 marca la fecha del nacimiento de Bodegas Alión. Con este nuevo reto, la familia Álvarez desea demostrar que Vega Sicilia, la legendaria bodega de la Ribera del Duero, puede elaborar vinos del siglo XXI, que luzcan a la vez todas las características de sus compañeros de la Denominación de Origen.

Siempre prima la calidad. Sea quien sea el interlocutor, en Alión se defiende que la calidad máxima es lo único que se busca en la elaboración de sus vinos. Este nivel de autoexigencia se ve reflejado en todo el proceso. Vinos modernos pero que siguen la tradición; la marca de la casa.



ALIÓN 2015

FORMATOS

0,75L

1,50L

VARIEDADES

100% Tinto Fino de entre 25 y 30 años de edad.

ELABORACIÓN

Se vendimia a mano en cajas de 12 kg y se lleva de forma inmediata a la bodega para su entrada en las mesas de selección. Las fermentaciones se llevan a cabo en depósitos de madera con control de temperatura hasta obtener una buena extracción polifenólica que aportará el color generoso y la estructura firme que constituyen parte de la personalidad de este vino; y por último una crianza de 16 meses, se realiza en su totalidad en barricas bordelesas de roble francés nuevas. Estas barricas de las firmas más prestigiosas de Burdeos (Radoux, Taranssaud, Saury y Vicard) suponen una importante inversión en roble pues, cosecha tras cosecha, todo el vino que se elabora en Alión permanecerá en barricas nuevas que, tras su abandono para ser embotellado, no volverán a ser utilizadas por la bodega.

Una vez que el vino es sacado de las barricas, permanecerá no menos de 15 meses en la quietud de la botella, donde terminará de ensamblar todos los aromas primarios de la fruta con los matices que aporta su delicada crianza, dando como resultado un vino carnoso, complejo e intenso, pero en el que la elegancia juega como elemento diferenciador y seña de identidad de la bodega.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota con bordes cardenalicios. En nariz encontramos notas especiadas y de frutos rojos en sazón adornados con finas puntas de ebanistería. En boca tiene un ataque extremadamente fino, con paso firme finalizando con gran untuosidad. Gran pureza, donde sobresalen aromas de fruta en el punto justo de maduración. Fin de boca largo y elegante.

MARIDAJE

Arroces de carne, guisos de caza mayor, lechazo, magret de pato.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com