

VALBUENA 5º

DESCRIPCIÓN

Valbuena 5º 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 de crianza es en barrica y es especialmente importante. Se trabaja con un 75 % de roble francés y un 25 % de roble americano. En esta primera etapa, se busca construir el vino, trabajando la estructura, la sucrosidad y la densidad. El segundo año de crianza se desarrolla en grandes finos de madera y en esta fase se gana en elegancia, complejidad, tensión y sutileza.

Valbuena 5º 2016, es el perfecto equilibrio entre elegancia, complejidad y concentración. Es pura armonía.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**

Variedad - **94 % Tinto Fino y 6 % Merlot**

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 HI/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg. Del 22 de septiembre al 11 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2016

Las primeras heladas tuvieron lugar a mediados de noviembre, aunque no fueron importantes hasta diciembre. Esto permitió un buen agostamiento. Desde noviembre hasta febrero, hubo cierta suavidad invernal, tendencia que se invirtió a principios de marzo. Debido a que el arranque de la primavera fue más fresco que la media, la brotación del viñedo se vio ligeramente retrasada con respecto a lo habitual.

El verano fue propio de las condiciones de la Ribera del Duero. La floración tuvo lugar a mediados del mes de junio. El excesivo calor producido en el mes de agosto provocó largas paradas vegetativas que retrasaron la maduración.

Septiembre fue un mes seco, ayudando a una buena sanidad y un fin de maduración muy equilibrado. La vendimia empezó el 22 de septiembre para el pie de cuba y luego continuó entre los días 27 de septiembre y 11 de octubre.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 30 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 18 °C.

PRODUCCIÓN

182.882 botellas Bordolessas, 6.030 Magnum, 411 Doble Magnum, 50 Imperial y 6 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2019

2016



VEGA-SICILIA