

Bodega Vega Sicilia

Club Forocata



La historia de la bodega Vega Sicilia comienza a mediados del siglo XVIII con un proyecto que en sus inicios, nada tenía que ver con lo que finalmente se ha convertido esta bodega, al haber llegado a formar parte del selecto club de bodegas a nivel mundial llamado Premium Familiaie Vini, del que sólo forman parte bodegas familiares de intachable prestigio y calidad.

La leyenda de estos vinos comienza cuando para poder tener el privilegio de poseer una de estas botellas de Vega Sicilia, sólo los elegidos y amigos de la familia Herreros, dueña de la finca en la primera década del siglo XX, podían acceder a ella por medio de amistad.

La historia de la D.O. Ribera del Duero va de la mano del nacimiento de Vega Sicilia con la familia Álvarez tal y como la conocemos ahora. De hecho, que variedades como la Merlot, Cabernet Sauvignon o Malbec, formen parte de las variedades autorizadas por la D.O., se justifica únicamente porque ya las tenía plantadas Vega Sicilia en 1982, año de creación de la D.O.

LA FINCA

Con 250 has de viñedo, de las cuales el 80% es Tempranillo en vaso y el resto Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec conducidos en Guyot, se obtienen en total unas 250.000 botellas al año, lo cual supone limitar la producción por cepa a menos de 2 kg uva/planta.

LOS VINOS

En la bodega Vega Sicilia, se elaboran tres tipos de vino, Valbuena 5º año, Único y el Reserva Especial. Se trata de producciones limitadas y elaboraciones únicamente en las añadas especiales, en las que se han dado las condiciones favorables para elaborar estos vinos.

TresGe Wine Consulting

www.3gwineconsulting.com
TresGe Facebook

Valbuena

Elaborado con las variedades Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon, realiza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, no superando los 32 °C de temperatura. Una vez finalizada esta fermentación, pasa a depósitos de cemento para la fermentación maloláctica.

Ya en enero, el vino realizará un primer descanso en barricas nuevas, conjugando este descanso con barricas usadas, durante tres años y medio.

El reposo en botella para los Valbuena deberá ser mínimo de un año y medio antes de salir al mercado.



Único

Sólo las grandes añadas tienen el privilegio de ser las creadoras de este vino. Basado fundamentalmente en Tempranillo (60%), Cabernet Sauvignon (25%) y complementado con Merlot y Malbec, Único realiza las dos fermentaciones, la alcohólica y la maloláctica, en tinas de roble, para una vez acabados estos procesos, pasar un año descansando en tinos antes de pasar a barrica.

Único lleva un proceso de crianza en barrica de 7 años, durante los cuales, el vino va rotando de barricas nuevas a más usadas para conseguir la complejidad buscada.

Antes del embotellado, Único esperará pacientemente en tinas de roble para finalmente descansar en botella un mínimo de 3 años.

Todo un ejercicio de paciencia.

+ info:
info@3gwineconsulting.com
+34-676.599.583

