

# UNICO 2015



VEGA-SICILIA

## DESCRIPCIÓN DEL ENÓLOGO

Unico asiste a una crianza insólita: más de diez años entre madera y botella. En su reposo impermeable, este vino inimitable conforma una perspectiva atemporal de guarda. Un vino único, como su nombre, que honra los viñedos de tempranillo y Cabernet Sauvignon de la finca de Vega Sicilia.

La maduración de la añada 2015 fue rápida, homogénea y excepcional. Resultó esencial vendimiar *al diente*, en el momento preciso en el que la uva se mantiene crujiente, fresca, frutosa, para evitar cualquier sobremaduración. "Fue una añada especial, pues fue mi primera vendimia en Vega Sicilia", explica el enólogo Gonzalo Iturriaga. "Comprendí que en la finca de Vega Sicilia existe algo genuino, pues al catar las uvas sentí la concentración, la potencia, y a la vez la elegancia y la sedosidad. Esta es la base para poder hacer un grandísimo vino. Cuando catas esa concentración entiendes por qué se necesita hacer esa crianza tan única que hacemos en Vega Sicilia: cinco años en madera, con una primera fase de alrededor de un año y medio en barrica dando forma al vino y otra segunda fase de unos tres años y medio en tinos de madera que le proporcionan otra dimensión al vino".

**"2015 es una versión muy expresiva desde el primer momento. En boca es una añada generosa, opulenta, jugosa, y, a la vez, mantiene la elegancia característica de la casa. Es un vino con el que he aprendido por qué Vega Sicilia es tan grande."**

## CICLO DE LA VIÑA

El otoño, algo más seco de lo habitual, dio paso a un invierno que dejó una buena cantidad de agua para afrontar el crecimiento de la planta. Sin embargo, y a pesar de las buenas reservas hídricas en profundidad, la ausencia de lluvias al comienzo de la primavera de 2015 hizo que la brotación se retrase respecto a un año normal.

Gracias a la ausencia de heladas primaverales importantes y a un final más lluvioso de lo previsto, la planta aceleró su ritmo. El calor destacable en el mes de julio aseguró una buena sanidad de los racimos. Al final, las buenas condiciones del verano ayudaron a conseguir una vendimia muy sana y ligeramente adelantada a un año medio, con un destacado equilibrio entre todos los componentes de la uva.

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, y cuenta con un potencial de guarda de más de 60 años si se conserva en óptimas condiciones de temperatura: 12 - 14 °C, o entre 54 - 57 °F y humedad (60 %). Se aconseja consumir a 18 °C / 64 °F.



POR 100 ML 375 KJ / 90 KCAL

GRADO ALCOHÓLICO - 14,5 %

VARIEDADES - 96 % Tinto Fino y 4 % Cabernet Sauvignon

CRIANZA - 10 años: cinco años entre barricas y tino, y cinco años de crianza en botella

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO - 40 años

SUPERFICIE DEL VIÑEDO - 210 hectáreas en la finca Vega Sicilia

MARCO DE PLANTACIÓN - 2.222 plantas por hectárea

ALTITUD - 700 - 900 m

RENDIMIENTO - 3.600 kg/ha - 25 hl/ha

VENDIMIA - Manual, en cajas de 12 kg, del 15 de septiembre al 3 de octubre

PRODUCCIÓN - 84.184 Botellas, 3.645 Mágnum, 360 Doble Mágnum, 57 Imperial y 5 Salmanazar

FECHA DE EMBOTELLADO - Mayo de 2021