

# ALION

## 2016

### DESCRIPCIÓN

Alión está formado por una cuidada selección de terruños repartidos por las mejores zonas de la denominación de origen Ribera del Duero. Estos suelos que se complementan entre sí, unido a la misma viticultura que se hace en Vega Sicilia, han dado lugar a vinos de una estructura firme.

De gran personalidad, todos los lotes de Alión se van guiando durante la crianza de unos 12 meses en barrica de roble francés y 5 % de roble americano, para sacar la máxima complejidad de la diversidad de terruños. Esta añada utilizó un 80 % de roble nuevo y el resto de roble usado para obtener, el vino con gusto más universal de la familia. En el Alión 2016 se incorporó la utilización de hormigón en la crianza.

**Esta añada quedará, sin duda, reflejada en la historia de Alión. Se caracteriza por su armonía y su minuciosidad.**

**Tiene, un carácter genuino, moderno y multicultural. Se trata de un vino excelente para maridar y deleitarse. Alión 2016 es un vino perfectamente definido.**

### DATOS

Grado alcohólico - **15 %**

Variedad - **Tinto Fino**

Edad media del viñedo - **30 años**

Superficie del viñedo - **130 ha (divididas entre Padilla, Valbuena y Pesquera)**

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

Altitud - **750 m**

Rendimiento - **3.600 kg/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg**

### CICLO DE VIÑA 2016

El final de la campaña anterior se cerró con temperaturas más cálidas de lo habitual. Las primeras heladas tuvieron lugar a mediados de noviembre, aunque estas no fueron importantes hasta diciembre. Esto permitió un buen agostamiento. Respecto a las temperaturas registradas desde noviembre hasta febrero, hubo cierta suavidad invernal. Esta tendencia se invirtió a principios de marzo. Debido a que el arranque de la primavera fue más fresco de lo habitual, la brotación del viñedo se vio ligeramente retrasada con respecto a lo habitual.

El verano fue propio de las condiciones habituales 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 equilibrada de la uva, que tanto en los viñedos propios, como en los controlados para Alión, lograron llegar a un final muy aromático y armónico que se vendimió, según la parcela, entre los días 28 de septiembre y 10 de octubre.

### CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de unos 20-25 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumirlos a 18 °C.

### PRODUCCIÓN

258.458 botellas Bordolesas, 7.017 Magnum, 578 Doble Magnum, 72 Imperiales y 3 Salmanazar.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Junio de 2018

