

Alión 2017

Alión - Vega Sicilia - 300 cl. (Doble Magnum)

1994 fut le premier millésime de ce vin. Le rachat de la bodega date de 1992. Entretemps la famille n'a cessé de renouveler la cave et les installations. En 2000 les cuves de fermentation en inox ont été remplacées par des foudres de chêne et on a installé une nouveau chai à barriques climatisé. L'installation d'une nouvelle ligne d'embouteillage est toute récente.



Vinification
13 mois en fûts français neufs.



Potentiel de stockage
À boire à : 2022
Optimum : 2028-2033
À boire jusqu'à : 2039



Servir
18°C. Passer en carafe les 6 premières années après la mise en bouteille.



Analyse des essais
La philosophie des Bodegas Alión diffère de celle de Vega Sicilia. Alión vise à élaborer des vins modernes, issus de 100% Tinto Fino. Après la fermentation le vin passe en fûts français neufs pendant treize à quatorze mois. La bodega prévoit un vieillissement en bouteille pendant deux ans. Un style proche de celui des grands crus de Bordeaux modernes, fut-ce à base de Tinto Fino : des vins concentrés, denses et charnus, mais soutenus par une belle finesse et s'achevant sur une longue finale persistante. Très grand vin qui ne cesse de déployer le caractère gracieux du Tempranillo.



Assemblée
Tinto Fino (100%)



Région:
Castilla y León



Appellation:
D.O. Ribera del Duero



Domaine viticole:
Alión - Vega Sicilia

Description domaine

Alión est un des grands classiques des vins d'Espagne. C'est le domaine moderne et prestigieux des propriétaires des Vega Sicilia, situé à une dizaine de kilomètres, toujours en Ribera del Duero. Il propose un vin à la fois robuste et juteux, au grand potentiel de vieillissement. Grand vin!