



La Bodega Alión, proprietà della famiglia Álvarez, si trova nella Ribiera del Duero. Ha un'estensione di circa 130 ettari divisi in tre grandi blocchi di cui uno, di 70 ettari, ubicato all'interno della proprietà di Vega Sicilia. Altri 30 ettari sono situati nel paese di Padilla de Duero dove è ubicata anche la cantina, mentre il terzo blocco, composto da 30 ettari, si trova nel paese di Pesquera de Duero. Essendo i vigneti situati in tre differenti aree sono caratterizzati da suoli compositi: alcuni caratterizzati da elementi di origine fluviale, altri con maggior presenza di sabbia ed altri ancora più ciotolosi. Il nome della bodega ha origine da Alión, nella regione di León, dove è nato il capostipite della famiglia Álvarez. La prima annata prodotta e commercializzata dalla Bodega Alión è stata il 1993. La produzione Alión verte sul Tempranillo ed è il risultato della grande cura nella selezione dei migliori terreni così da ottenere un vino che rappresenti al meglio la denominazione Ribera del Duero.

Alion

Varietà Tempranillo.

Vigneti Sono posizionati vicini al fiume Duero ed impiantati nel punto in cui i pendii della collina si incontrano con la pianura alluvionale; la parte superficiale del terreno è costituita da depositi fini colluviali e da frammenti di calcare, mentre la parte più profonda è caratterizzata da abbondante ghiaia di quarzo in un sostrato sabbioso. I vigneti Vega Sicilia hanno un sesto d'impianto di 3 x 1,5 m, per un totale di 2.222 piante per ettaro con una resa media da 1 a 1,5 kg di uva per pianta.

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano in cassette, segue la cernita in cantina. La fermentazione avviene in tini di legno a temperatura controllata ed infine l'affinamento tra i 12 e 14 mesi, a seconda delle caratteristiche dell'annata, in barriques nuove di rovere francese bordolese. Il vino, una volta tolto dai fusti di rovere, rimane per almeno 15 mesi in bottiglia.

Caratteristiche ALION è un vino complesso, carnoso, intenso, moderno, ricco, armonioso.

