



La Bodegas Vega Sicilia è stata fondata a Valbuena de Duero, nella Ribiera del Duero, dall'enologo spagnolo Eloy Lecanda y Chaves, nel 1864. Il nome Vega Sicilia ha origini antiche: si ritiene che Vega derivi dal termine usato per definire la vegetazione che cresce lungo le sponde del fiume Duero, mentre Sicilia faccia riferimento a Santa Cecilia, a cui sono dedicati numerosi paesi ubicati nella regione Castilla y León. L'enologo Lecanda y Chaves prima di fondare la sua cantina aveva avuto diverse esperienze lavorative nel bordolese, tanto che al suo ritorno in Spagna decide di impiantare nella sua proprietà oltre al Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Merlot. L'azienda attualmente si estende su di una superficie di 1000 ettari di cui 210 vitati, suddivisi in 140 ettari utili alla realizzazione dei vini Valbuena ed Unico, mentre la rimanente parte per la produzione di Alión. Le viti hanno un'età media di 35 anni, ma sono presenti anche impianti pre-fillossera del 1910. Nel 1982 la Bodegas Vega Sicilia è stata acquistata dalla famiglia Álvarez che con il suo operato riporta in auge quella che è da sempre la cantina riferimento per l'enologia spagnola con i suoi vini Unico e la Reserva Especial.

ÚNICO

Varietà Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

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 UNICO è prodotto tramite fermentazione a temperatura controllata utilizzando lieviti indigeni in tini di legno a cui segue, successivamente, la fermentazione malolattica sempre in legno. UNICO affina per quasi 10 anni di cui, circa, 6 anni in legno e 4 in bottiglia.

Caratteristiche UNICO al palato è setoso ed elegante, ha un carattere ed uno stile inimitabili caratterizzati da forza, profondità e ricchezza oltre da un incredibile potenziale di invecchiamento.

