



ALION

Concepita dalla famiglia Álvarez per affermare un'identità autonoma rispetto al classicismo di Vega Sicilia, adottando una nuova filosofia volta a valorizzare il terroir della Ribera del Duero.



Alión

Tempranillo

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 ei 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.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Spagna Castilla y León Ribera del Duero

Denominazione d'origine DO Ribera del Duero

Vitigno Tempranillo