



La bodega Alión, proprietà della famiglia Álvarez, si trova nella Ribera 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.



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