

## SEI SOLO 2021

### FICHA TÉCNICA

#### DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA

El final de octubre trajo muchas lluvias, siguiendo con temperaturas suaves y más precipitaciones el resto del otoño. Aproximadamente 110 l/m<sup>2</sup>. En el invierno del 2021 vino la famosa borrasca Filomena cubriendo todo el campo de varios centímetros de nieve y con bajadas de temperatura hasta -11°C.

En la primavera volvieron a bajar las temperaturas produciéndose heladas en algunas zonas de la Ribera del Duero, por suerte, nuestros viñedos no fueron afectados por estas heladas. A mediados de verano llegó una ola de calor hasta agosto, pero el inicio de septiembre trajo lluvias que ayudaron a una muy buena maduración de la uva.

#### PROCEDENCIA DE LA UVA

La uva procede exclusivamente de pequeñas parcelas de viñedos muy viejos, de entre 60 y 90 años, en La Horra, todos en vaso y de muy bajo rendimiento (entre 1.000 y 2.500 Kg/ha). Vendimiados a mano en pequeñas cajas, inspeccionando todos los racimos, uno a uno, en mesa de selección.

#### ELABORACIÓN

Las partidas de uvas de SEI SOLO 2021 se encubaron en pequeños depósitos de acero inoxidable de diferentes tamaños para fermentar cada viña por separado, siempre que sea posible, y con levaduras autóctonas. Se efectuaron remontados suaves buscando mantener la fruta y la frescura de la uva, en pos de una estructura tánica fina y elegante. Tras la fermentación alcohólica los vinos se trasegaron a barricas francesas de 2 años, donde realizan la fermentación maloláctica a baja temperatura para obtener una finura y un estilo muy personal. Posteriormente cada partida se trasegó a grandes barricas de 600 litros, donde permanecieron 17 meses. Únicamente un 15% de estas barricas son nuevas, con el fin de mantener la fruta y evitar un exceso de madera que alteraría el equilibrio aromático y gustativo del vino.

#### EMBOTELLADO Y SALIDA AL MERCADO

SEI SOLO 2021 se embotelló en mayo de 2023, sin clarificar y con un ligero filtrado, tan solo para eliminar pequeñas impurezas. Después ha permanecido 10 meses en las condiciones óptimas de conservación de nuestra bodega, redondeándose y afinándose en botella antes de su comercialización.

#### DATOS ANALÍTICOS:

SEI SOLO 2021      Alcohol 15 %vol.      -      Acidez total: 5.0 gr/l      -      Azúcar residual: < 2,0 gr/l

