



PRELUDIO DE SEI SOLO 2015

FICHA TÉCNICA

DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA:

El principio del invierno no fue muy lluvioso ni frío, pero en febrero llegamos a -5°C registrándose alguna nevada. La primavera mantuvo el tono fresco, con ligeras heladas sin consecuencias, en abril. La brotación ocurrió en fechas normales, a principios de mayo, con temperaturas en rápido ascenso, incluso llegando a los 30 grados, con un ligero adelanto de la floración. Junio fue suave y con algunas lluvias, muy beneficiosas para el desarrollo armonioso de las plantas. Julio trajo consigo una ola de calor mientras que agosto fue templado, permitiendo un envero sin complicaciones y una buena maduración. Nuestra vendimia se inició el 24 de septiembre en nuestras viñas de la Horra, el 2 de octubre en Moradillo y el 8 de octubre en Gumiel de Izan. La uva entró en bodega en un estado de maduración y sanidad impecables.

PROCEDENCIA DE LA UVA

La uva procede de viñedos en La Horra, Gumiel, Aguilera y Moradillo, tanto propios como alquilados, cultivados bajo nuestra supervisión. No compramos uva. Tenemos viñedos viejos de entre 60 y 100 años de edad y otros viñedos más jóvenes, pero todos conducidos en vaso y de bajo rendimiento - de 2.500 Kg a 4.000 Kg/Ha.

ELABORACIÓN

Vendimiamos siempre a mano en pequeñas cajas. Todos los racimos son inspeccionados, uno a uno, en mesa de selección

Los vinos de PRELUDIO DE SEI SOLO fermentan en pequeños depósitos de madera de 25 HI, abiertos por arriba, y uno de acero de 8.000 litros. Se efectúan remontados suaves y algunos bazuqueos, para mantener la fruta y la frescura de la uva, sin forzar la extracción, en pos de una estructura tánica más elegante que potente.

Tras la fermentación alcohólica los vinos se trasiegan a barricas francesas de 2 años, donde efectúan la fermentación maloláctica a muy baja temperatura -menos de 12° C- prolongándose durante varios meses confiriendo a nuestros vinos una mayor finura y un estilo muy personal.

Tras la fermentación maloláctica, cada partida se trasiega a barricas de 228, 300, 500 y 600 litros.

La crianza en bodega de PRELUDIO 2015 duró 20 meses. Empleamos sólo un 20% de barricas nuevas francesas, siendo el restante 80% de edades comprendidas entre uno y seis años, para evitar un exceso de madera que alteraría el equilibrio aromático y gustativo del vino.

EMBOTELLADO Y SALIDA AL MERCADO

PRELUDIO DE SEI SOLO 2015 se embotelló en septiembre de 2017, sin clarificar y con un ligero filtrado, para eliminar pequeñas impurezas. Tras el embotellado nuestros vinos permanecen 12 meses en las condiciones óptimas de conservación de nuestra bodega, para que se redondeen en botella antes de su comercialización. Su salida al mercado se produjo en junio de 2018.

De PRELUDIO DE SEI SOLO 2015 se han embotellado 17.000 botellas y 100 magnum.

DATOS ANALÍTICOS:

PRELUDIO DE SEI SOLO 2015 Alcohol 15° - Acidez total: 4,9 gr/l - Azúcar residual: 1,2 gr/l