

PRELUDIO DE SEI SOLO 2016

FICHA TÉCNICA

DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA:

El final del invierno fue muy lluvioso y con temperaturas más suaves de lo habitual. La primavera no tuvo heladas significativas y las viñas pudieron brotar a su tiempo a principios de mayo, desarrollándose armónicamente. Tuvimos un verano caluroso con dos semanas de calor extremo, pero con noches frescas de 18 grados. El envero se retrasó un poco respecto de sus fechas habituales. Septiembre fue calurosísimo en su inicio, pero luego bajaron tanto las temperaturas tanto que hubo peligro de helada algunas noches. A mediados de septiembre unas ligeras lluvias providenciales ayudaron a un final de maduración excelente. En SEI SOLO iniciamos nuestra vendimia el 30 de septiembre finalizando el 3 de octubre, con una muy buena calidad de uva.

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 en vaso y de bajo rendimiento - de 2.500 Kg a 4.000 Kg/Ha – vendimiados siempre a mano en pequeñas cajas. Todos los racimos son inspeccionados, uno a uno, en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Los vinos de PRELUDIO DE SEI SOLO fermentan en pequeños depósitos de madera de 2.500 litros, abiertos por arriba, y uno de acero de 8.000 litros. Se efectúan remontados suaves y algunos bazuqueos, buscando siempre 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- entre 10 y 12 grados C - por lo que ésta se prolonga durante varios meses y confiere 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 2016 duró 18 meses y empleamos 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 2016 se embotelló en junio de 2018, sin clarificar y con un ligero filtrado, tan sólo 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 y afinen en botella antes de su comercialización. Su salida al mercado se produjo en junio de 2019.

De PRELUDIO DE SEI SOLO 2016 se han embotellado 19.200 botellas y 200 magnum.

DATOS ANALÍTICOS:

SEI SOLO 2016 Alcohol 15° - Acidez total: 5.1 gr/l - Azúcar residual: < 2,0 gr/l