

PRELUDIO DE SEI SOLO 2017

FICHA TÉCNICA

DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA:

Tuvimos un inicio de ciclo con lluvias en noviembre y diciembre, siendo enero y febrero fríos y secos, llegando a temperaturas mínimas de menos 9 grados centígrados. Marzo, aunque fue frío de noche, subió hasta 27 grados de día por lo que las viñas brotaron a mediados de abril. Hubo dos días de helada en mayo afectando a toda la Denominación, sólo se salvó el pueblo de Moradillo. Junio fue caluroso y las plantas alcanzaron la floración con algo de adelanto, a pesar de la segunda brotación. Afortunadamente en julio llovió y no hizo mucho calor, por lo que las vides tuvieron un desarrollo estival muy beneficioso con días que no superaron los 26 °C y noches frescas. A 15 de agosto estaba todo enverado, pero con irregularidad en los viñedos por lo que hubo que hacer un trabajo minucioso de aclareo y selección de racimos en la viña.

Vendimiamos el 13 de septiembre en La Horra, el 22 en Gumiel de Izan y el 25 y en Moradillo. A través de un riguroso trabajo en la vendimia seguido de una estricta selección en mesa en la bodega pudimos encubar uva de calidad que fermentó perfectamente sin incidencias.

PROCEDENCIA DE LA UVA

La uva procede de viñedos tanto propios como alquilados en los tres pueblos mencionados, La Horra, Gumiel de Izan y Moradillo, cultivados siempre bajo nuestra supervisión. 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. Vendimiamos a mano en pequeñas cajas, siendo todos los racimos inspeccionados, uno a uno, en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Los vinos de PRELUDIO DE SEI SOLO 2017 fermentaron en cuatro pequeños depósitos de madera de 2.500 litros, y uno de acero de 8.000 litros. Se efectuaron remontados suaves y algunos bazuqueos, buscando 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 trasegaron a barricas francesas de 2 años, donde efectuaron la fermentación maloláctica a muy baja temperatura- entre 10 y 12 grados C - a lo largo de varios meses, confiriendo a nuestros vinos una mayor finura y un estilo muy personal. Tras la fermentación maloláctica, cada partida se trasegó por separado a barricas de 228, 300, 500 y 600 litros. La crianza en barrica duró 20 meses y empleamos sólo un 20% de barricas nuevas. Así evitamos un exceso de madera que alteraría el equilibrio aromático y gustativo del vino.

EMBOTELLADO Y SALIDA AL MERCADO

PRELUDIO DE SEI SOLO 2017 se embotelló el 5 de septiembre de 2019, sin clarificar y con un ligero filtrado, tan sólo para eliminar pequeñas impurezas. Tras el embotellado nuestros vinos permanecen varios 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 diciembre de 2020.

De PRELUDIO DE SEI SOLO 2017 se han embotellado 31.200 botellas y 400 magnum.

DATOS ANALÍTICOS:

PRELUDIO DE SEI SOLO 2017 Alcohol 15° - Acidez total: 5.2 gr/ - Azúcar residual: 2,39 gr/l