

PRELUDIO de SEI SOLO 2018

FICHA TÉCNICA

DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA:

La añada 2018 fue magnífica. En invierno no hizo mucho frío y llovió poco, pero afortunadamente en primavera (marzo, abril y mayo) las lluvias fueron abundantes. Una ligera helada de finales de abril no hizo ningún daño y la brotación y desarrollo de las viñas fue homogéneo. Un verano sin excesivo calor y mucha agua en el terreno permitió una floración y una maduración sin incidencias. Unas ligeras lluvias al principio de septiembre ayudaron a redondear un año climatológicamente perfecto.

En Sei Solo iniciamos la vendimia el 27 de septiembre y la finalizamos el 10 de octubre, justo antes de las lluvias que se produjeron intermitentemente desde mediados hasta finales de octubre, por lo que toda nuestra uva entró en bodega en perfecto estado sanitario.

PROCEDENCIA DE LA UVA

La uva, Tempranillo 100%, procede de viñedos tanto propios como alquilados en 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, inspeccionando todos los racimos, uno a uno, en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Los vinos de PRELUDIO DE SEI SOLO 2018 fermentan en depósitos de acero inoxidable de diferentes tamaños para adaptar los depósitos a las viñas y poder fermentar separadamente cada partida. Se efectuaron remontados suaves buscando mantener la fruta y la frescura de la uva, sin forzar la extracción, en pos de una estructura tánica más elegante que potente. No usamos nunca levaduras comerciales, nuestros vinos fermentan siempre con sus levaduras naturales autóctonas. Tras la fermentación alcohólica trasegamos los vinos a barricas francesas de 2 años, donde efectuaron la fermentación maloláctica a muy baja temperatura a lo largo de varios meses, confiriéndoles 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 17 meses empleando 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 2018 se embotelló a finales de julio de 2020, sin clarificar y con un ligero filtrado, tan solo para eliminar posibles pequeñas impurezas. Tras el embotellado nuestros vinos permanecen muchos meses en las condiciones óptimas de conservación de nuestra bodega, para que se redondeen y afinen en botella antes de su comercialización.

De PRELUDIO de SEI SOLO 2018 se han embotellado 56.000 botellas y 600 magnum.

DATOS ANALÍTICOS:

PRELUDIO de SEI SOLO 2018 Alcohol 15° - Acidez total: 5.1 gr/l - Azúcar residual: < 2,0 gr/l