

PRELUDIO DE SEI SOLO 2020

FICHA TÉCNICA

DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA

El invierno fue poco lluvioso y no muy frío. En abril empezaron las lluvias, los fríos y las heladas, que no afectaron a las plantas porque no habían brotado aún. A final de ese mes suben las temperaturas y brotan las viñas. Mayo fue caluroso, alcanzándose los 30 grados muchos días. La floración se produce a mediados de junio, en sus fechas habituales. Las plantas se desarrollan homogéneamente en verano y a principios de septiembre vemos que algunas viñas, sobre todo las viejas, ya están listas para ser vendimiadas. Nuestra vendimia empieza el 10 de septiembre y se desarrolla sin incidencias hasta el día 17. Al día siguiente se producen lluvias intensísimas que no nos afectan, pues ya habíamos metido toda la uva de La Horra en bodega

PROCEDENCIA DE LA UVA

La uva procede de viñedos en La Horra y Moradillo, cultivados bajo nuestra supervisión. Tenemos viñedos viejos de entre 60 y 100 años y otros viñedos más jóvenes, pero todos en vaso y de bajo rendimiento. Vendimamos a mano en pequeñas cajas, siendo todos los racimos inspeccionados, uno a uno, en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Las diversas partidas de PRELUDIO DE SEI SOLO 2020 se encubaron en depósitos de acero inoxidable de diferentes tamaños para poder fermentar cada partida por separado. Se efectuaron remontados suaves buscando mantener la fruta y la frescura de la uva en pos de una estructura tánica fina y elegante. Los vinos efectuaron la fermentación maloláctica parte en depósito de acero inoxidable y parte en barricas francesas de 2 años. Cada partida se trasegó a barricas de 500 y 600 litros. La crianza en barrica duró 16 meses empleando sólo un 50 % 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 2020 se embotelló en junio de 2021, sin clarificar y con un ligero filtrado. Después permaneció varios meses en las condiciones óptimas de conservación de nuestra bodega, redondeándose y afinándose en botella antes de su comercialización.

DATOS ANALÍTICOS:

PRELUDIO DE SEI SOLO 2020 Alcohol 14,5 %vol. - Acidez total: 5,3 gr/l - Azúcar residual: < 2,0 gr/l

