

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 muy viejos, de entre 60 y 90 años, exclusivamente de La Horra.

Se trata de pequeñas parcelas de clones antiguos que dan muy bajo rendimiento y a cambio nos ofrecen un equilibrio y una personalidad excepcionales. Nuestra vendimia es siempre a mano en pequeñas cajas. Todos los racimos son inspeccionados, uno a uno, en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Las parcelas de SEI SOLO fermentan en pequeños depósitos de madera abiertos por arriba, dedicando uno para cada viña. 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 las partidas 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 se ésta 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 por separado a barricas de 600 litros no nuevas, para no alterar el equilibrio del vino. La crianza en bodega de SEI SOLO 2016 se prolongó durante 18 meses.

EMBOTELLADO Y SALIDA AL MERCADO

SEI SOLO 2016 se embotelló en junio de 2018, sin clarificar y con un ligero filtrado, tan solo 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 SEI SOLO 2016 se han embotellado 3.200 botellas y 100 magnum.

DATOS ANALÍTICOS:

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