

PRELUDIO DE SEI SOLO 2019

FICHA TÉCNICA

DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA

El invierno fue frío y poco lluvioso si bien al final de la primavera llovió bastante. El principio de mayo trajo consigo la brotación, y tuvimos una helada ligera el día cuatro que no hizo daño. Los meses cálidos, junio, julio y agosto fueron normales con buen gradiente día/ noche de temperaturas y la primera quincena de septiembre fue calurosa culminado en lluvias de 32 litros el día 15. El tiempo se mantuvo seco y soleado hasta mediados de octubre lo que nos permitió una excelente vendimia sin complicaciones. Una gran añada calificada de "excelente" por el Consejo Regulador.

PROCEDENCIA DE LA UVA

La uva procede de viñedos en La Horra, Gumiel de Izan 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. Vendimiamos 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 2019 se encubaron en depósitos de acero inoxidable de diferentes tamaños para poder fermentar separadamente cada partida. 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 228, 300, 500 y 600 litros. La crianza en barrica duró 19 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 2019 se embotelló a finales de julio 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.

De PRELUDIO de SEI SOLO 2019 se han embotellado 37.000 botellas y 2.000 magnum.

DATOS ANALÍTICOS:

PRELUDIO DE SEI SOLO 2019 Alcohol 14,5 %vol. - Acidez total: 5,6 gr/l - Azúcar residual: < 2,0 gr/l

