



C/ El Molino, 21 09300 ROA DE DUERO (Burgos)

Tel.: +34 947 41 66 69

seisolo@seisolo.es

www.seisolo.es

PRELUDIO

DE SEI SOLO

2022

Vino	Tinto
DO	Ribera del Duero
Calificación de la añada	Muy Buena
Alcohol	14,5% vol.
Variedad	100% Tempranillo
Viñedo	Cultivado en vaso, entre 15 y 90 años
Crianza	18 meses en barricas de 600 litros
Embotellado	Julio 2024

CLIMA

El invierno de 2021 fue frío al inicio y más templado en enero y febrero. La añada 2022 sufrió una sequía con un 50% menos de lluvia, lo que afectó la maduración de la uva y provocó un agostamiento temprano. La vendimia se realizó quirúrgicamente al menor signo de estrés hídrico.

PROCEDENCIA UVA

La uva procede de viñedos entorno La Horra cultivados bajo nuestra supervisión. La edad de los viñedos oscila entre 15 y 90 años. Vendimiados a mano en pequeñas cajas, siendo todos los racimos inspeccionados, uno a uno, en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Las parcelas de PRELUDIO DE SEI SOLO 2022 se fermentaron por separado en depósitos de acero inoxidable, con remontados suaves para mantener la fruta y fresca. La fermentación maloláctica se realizó entre depósitos y barricas francesas de 2 años. Posteriormente, se trasegaron a barricas de 600 litros (95%) y 225 litros, con un 55% de barricas nuevas, para reducir la tanicidad y mantener el equilibrio aromático del vino.