

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, de más de 60 años
Crianza	20 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 exclusivamente de pequeñas parcelas de viñedos muy viejos, de entre 60 y 90 años, en La Horra, todos en vaso y de muy bajo rendimiento (entre 1.000 y 2.500 Kg/ha). Vendimiados a mano en pequeñas cajas, inspeccionando todos los racimos, uno a uno, en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Las uvas de SEI SOLO 2022 se fermentaron por separado en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas. Tras la fermentación alcohólica, el vino realizó la maloláctica a baja temperatura en barricas francesas de 2 años y realizando su crianza en barricas de 600 litros, con un 40% de barricas nuevas de 36 meses de secado, para preservar la fruta y controlar la aportación de madera.

Sei Solo.