



## SEI SOLO 2015

### FICHA TÉCNICA

#### DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA:

El principio del invierno no fue muy lluvioso ni frío, pero en febrero llegamos a -5°C registrándose alguna nevada. La primavera mantuvo el tono fresco, con ligeras heladas sin consecuencias, en abril. La brotación ocurrió en fechas normales, a principios de mayo, con temperaturas en rápido ascenso, incluso llegando a los 30 grados, con un ligero adelanto de la floración. Junio fue suave y con algunas lluvias, muy beneficiosas para el desarrollo armonioso de las plantas. Julio trajo consigo una ola de calor mientras que agosto fue templado, permitiendo un envero sin complicaciones y una buena maduración. Nuestra vendimia se inició el 24 de septiembre en nuestras viñas de la Horra, el 2 de octubre en Moradillo y el 8 de octubre en Gumiel de Izan. La uva entró en bodega en un estado de maduración y sanidad impecables.

#### PROCEDENCIA DE LA UVA

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

Son todas pequeñas parcelas de clones antiguos que dan muy bajo rendimiento –de 1.500 a 2.500 kg /ha- pero a cambio nos ofrecen un equilibrio y una personalidad excepcionales. Vendimiamos siempre a mano en pequeñas cajas. Todos los racimos son inspeccionados en mesa de selección.

#### ELABORACIÓN

Las parcelas de SEI SOLO fermentan en cubas de madera de 25 Hl abiertas por arriba. 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 fina y 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 ésta se prolonga durante varios meses confiriendo 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 que no son nuevas para no dar un exceso de madera y no alterar el equilibrio del vino. La crianza en barrica de SEI SOLO 2015 se prolongó durante 18 meses.

#### EMBOTELLADO Y SALIDA AL MERCADO

SEI SOLO 2015 se embotelló en junio de 2017, 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 2015 se han embotellado 2.000 botellas y 100 magnum.

#### DATOS ANALÍTICOS:

SEI SOLO 2015      Alcohol 15° - Acidez total: 5,05 gr/l - Azúcar residual: 1,50 gr/l