

*Sei Solo*

[www.seisolo.es](http://www.seisolo.es)

# Sei Solo

## 2023

<b>Vino</b>	Tinto
<b>D.O.</b>	Ribera del Duero
<b>Calificación de la añada</b>	Muy Buena
<b>Alcohol</b>	13,5% vol.
<b>Variedad</b>	100% Tempranillo
<b>Viñedo</b>	Cultivado en vaso, entre 54 y 93 años
<b>Crianza</b>	21 meses en barricas de 600 litros
<b>Embotellado</b>	Julio 2025

## CLIMA

El final de 2022 fue marcado por ser árido y con temperaturas un poco más altas de lo habitual, dificultando un poco el correcto agostamiento. Diciembre nos dejó lluvias considerables, llenando las reservas de agua. El primer semestre del año tuvo muy pocas precipitaciones, pero en junio varias tormentas ayudaron a recargar reservas hídricas para hacer frente al resto del ciclo de la vid. Septiembre comenzó con lluvias muy importantes que afectaron directamente a las viñas, retrasando la decisión de inicio de vendimia.

## VIÑEDOS

La uva procede exclusivamente de pequeñas parcelas de viñedos muy viejos, de entre 54 y 93 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 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 35% de barrica nueva de 36 meses de secado, para preservar la fruta y controlar la aportación de madera.