

PRELUDIO
DE SEI SOLO



www.seisolo.es

PRELUDIO

DE SEI SOLO

2023

Vino	Tinto
D.O.	Ribera del Duero
Calificación de la añada	Muy Buena
Alcohol	13,5% vol.
Variedad	100% Tempranillo
Viñedo	Cultivado en vaso, entre 15 y 90 años
Crianza	19 meses en barricas de 600 litros
Embotellado	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 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 de 15Kg, siendo todos los racimos inspeccionados, uno a uno, en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Las parcelas de PRELUDIO DE SEI SOLO se fermentaron por separado en depósitos de acero inoxidable, con remontados suaves para mantener la fruta y frescura. 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 45% de barrica nueva, para reducir la tanicidad y mantener el equilibrio aromático del vino.