

PRELUDIO DE SEI SOLO 2021

FICHA TÉCNICA

DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA

El final de octubre trajo muchas lluvias, siguiendo con temperaturas suaves y más precipitaciones el resto del otoño. Aproximadamente 110 l/m². En el invierno del 2021 vino la famosa borrasca Filomena cubriendo todo el campo de varios centímetros de nieve y con bajadas de temperatura hasta -11°C.

En la primavera volvieron a bajar las temperaturas produciéndose heladas en algunas zonas de la Ribera del Duero, por suerte, nuestros viñedos no fueron afectados por estas heladas. A mediados de verano llegó una ola de calor hasta agosto, pero el inicio de septiembre trajo lluvias que ayudaron a una muy buena maduración de la uva.

PROCEDENCIA DE LA UVA

La uva procede de viñedos en 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 diversas partidas de PRELUDIO DE SEI SOLO 2021 se encubaron en depósitos de acero inoxidable de diferentes tamaños fermentando cada partida/viñedo por separado. Se efectuaron remontados suaves buscando mantener la fruta y la frescura de la uva en pos de una estructura tánica fina y elegante. Los vinos realizaron la fermentación maloláctica parte en depósito de acero inoxidable y parte en barricas francesas de 2 años. Cada partida se trasegó a barricas de 500 y 600 litros. La crianza en bodega duró 15 meses empleando sólo un 50 % de barricas nuevas. Controlando así la presencia de madera que en exceso alteraría el equilibrio aromático y gustativo del vino.

EMBOTELLADO Y SALIDA AL MERCADO

PRELUDIO de SEI SOLO 2021 se embotelló en mayo de 2023, sin clarificar y con un ligero filtrado. Después permaneció varios meses en las condiciones óptimas de conservación de nuestra bodega, redondeándose y afinándose en botella antes de su comercialización.

DATOS ANALÍTICOS:

PRELUDIO DE SEI SOLO 2021 Alcohol 15 %vol. - Acidez total: 5.1 gr/l - Azúcar residual: < 2,0 gr/l

