

SEI SOLO 2019

FICHA TÉCNICA

DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA

El invierno fue frío y poco lluvioso si bien al final de la primavera llovió bastante. El principio de mayo trajo consigo la brotación, y tuvimos una helada ligera el día cuatro que no hizo daño. Los meses cálidos, junio, julio y agosto fueron normales con buen gradiente día/ noche de temperaturas y la primera quincena de septiembre fue calurosa culminado en lluvias de 32 litros el día 15. El tiempo se mantuvo seco y soleado hasta mediados de octubre lo que nos permitió una excelente vendimia sin complicaciones. Una gran añada calificada de "excelente" por el Consejo Regulador.

PROCEDENCIA DE LA UVA

La uva procede exclusivamente de pequeñas parcelas de viñedos muy viejos, de entre 60 y 100 años, en La Horra, todos en vaso y de bajo rendimiento (de 1.000 - 2.500 Kg/ha). Vendimiamos a mano en pequeñas cajas, inspeccionando todos los racimos, uno a uno, en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Las partidas de uvas de SEI SOLO 2019 se encubaron en pequeños depósitos de acero inoxidable de diferentes tamaños para adaptar la elaboración y fermentar cada viña por separado. Se efectuaron remontados suaves buscando mantener la fruta y la frescura de la uva, sin forzar la extracción ni la temperatura, en pos de una estructura tánica más elegante que potente. Tras la fermentación alcohólica los vinos se trasegaron a barricas francesas de 2 años, donde efectuaron la fermentación maloláctica muy lenta a baja temperatura para obtener una finura y un estilo muy personal. Posteriormente cada partida se trasegó a barricas de 600 litros, donde permanecieron 18 meses. Únicamente un 20% de estos fudres son nuevos, con el fin de mantener la fruta y evitar un exceso de madera que alteraría el equilibrio aromático y gustativo del vino.

EMBOTELLADO Y SALIDA AL MERCADO

SEI SOLO 2019 se embotelló a finales de julio de 2021, sin clarificar y con un ligero filtrado, tan solo para eliminar pequeñas impurezas. Después permaneció varios meses en las condiciones óptimas de conservación de nuestra bodega, redondeándose y afinándose en botella antes de su comercialización. Tras seis meses de reposo en botella fue en diciembre de 2021.

De SEI SOLO 2019 se han embotellado 8.500 botellas y 1.000 magnum.

DATOS ANALÍTICOS:

SEI SOLO 2019 Alcohol 14, 5 %vol. - Acidez total: 5,6 gr/l - Azúcar residual: < 2,0 gr/l

