

## SEI SOLO 2018

### FICHA TÉCNICA

#### DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA:

La añada 2018 fue una gran añada. En invierno no hizo mucho frío y llovió poco, pero afortunadamente en primavera (marzo, abril y mayo) las lluvias fueron abundantes. Una ligera helada de finales de abril no hizo ningún daño y el desarrollo de las viñas fue homogéneo. Un verano sin excesivo calor y mucha agua en el terreno permitió una floración y una maduración sin incidencias. Unas ligeras lluvias al principio de septiembre ayudaron a redondear un año climatológicamente perfecto. En Sei Solo iniciamos la vendimia el 27 de septiembre y la finalizamos el 10 de octubre, justo antes de las lluvias que se produjeron desde mediados hasta finales de octubre, por lo que toda nuestra uva entró en bodega en perfecto estado sanitario.

#### PROCEDENCIA DE LA UVA

La uva procede de viñedos muy viejos, de entre 60 y 100 años, exclusivamente de las parcelas de Barroso y Acos, todas ellas en La Horra.

Se trata de pequeñas viñas de clones antiguos que dan muy bajo rendimiento y a cambio nos ofrecen un equilibrio y una personalidad excepcionales. Nuestra vendimia es siempre a mano en pequeñas cajas. Todos los racimos son inspeccionados, uno a uno, en mesa de selección.

#### ELABORACIÓN

Las parcelas de SEI SOLO fermentan en pequeños depósitos de acero inoxidable cuyas capacidades se adaptan a las viñas para poder efectuar fermentaciones individualizadas. Se efectúan remontados suaves, sin llegar a temperaturas demasiado altas, buscando siempre mantener la fruta y la frescura de la uva, sin forzar la extracción, en pos de una estructura tánica más 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 – por debajo de 14 grados C – por lo que se ésta prolonga durante varios meses y confiere a nuestros vinos una mayor finura y un estilo muy personal.

Tras la fermentación maloláctica, cada partida de SEI SOLO se trasiega por separado a barricas francesas de 600 litros de entre 1 y 3 años, para no alterar el equilibrio del vino. La crianza en barrica de SEI SOLO 2018 se prolongó durante 17 meses.

#### EMBOTELLADO Y SALIDA AL MERCADO

SEI SOLO 2018 se embotelló a finales de julio de 2020, sin clarificar y con un ligero filtrado, tan solo para eliminar pequeñas impurezas. Tras el embotellado nuestros vinos permanecen muchos 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 marzo de 2021.

De SEI SOLO 2018 se han embotellado 8.000 botellas, 400 magnum, 10 botellones de 3 litros y 5 botellones de 5 litros.

#### DATOS ANALÍTICOS:

SEI SOLO 2018 Alcohol 15° - Acidez total: 5.4 gr/l - Azúcar residual: < 2,0 gr/l