

SEI SOLO 2019

FICHA TÉCNICA

DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA:

El invierno fue poco lluvioso y frío. Marzo tuvo temperaturas cálidas que iniciaron el lloro de la viña, pero abril, más frío, lo detuvo. A final de la primavera llovió bastante, pero seguíamos con cierto déficit hídrico en la región. Los primeros días de mayo trajeron consigo la brotación y una ligera helad el día cuatro que no hizo daño por el estado muy incipiente de las yemas. Junio fue templado y con noches frías, si bien a final del mes tuvimos tres días muy calurosos. Julio y agosto no presentaron nada anormal y hubo algo de lluvia que vino muy bien al desarrollo de las plantas. La primera quincena de septiembre fue calurosa culminado en lluvias de 32 litros el día 15 que redondearon la maduración de las uvas. El tiempo se mantuvo seco y soleado hasta mediados de octubre lo que nos permitió una excelente vendimia sin complicaciones. Climáticamente la 2019 fue una gran añada.

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 Kg a 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 los depósitos a las viñas y poder fermentar separadamente cada viña. 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. Solo un 20% de estos fudres son nuevos, para 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. El corcho es natural de la máxima calidad. Tras el embotellado nuestros vinos permanecen 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, 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° - Acidez total: 5,6 gr/l - Azúcar residual: < 2,0 gr/l