

## 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/m<sup>2</sup>. 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 barrica 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

