

## SEI SOLO 2020

### FICHA TÉCNICA

#### DATOS CLIMÁTICOS DE LA AÑADA

El invierno fue poco lluvioso y no muy frío. En abril empezaron las lluvias, los fríos y las heladas, que no afectaron a las plantas porque no habían brotado aún. A final de ese mes suben las temperaturas y brotan las viñas. Mayo fue caluroso, alcanzándose los 30 grados muchos días. La floración se produce a mediados de junio, en sus fechas habituales. Las plantas se desarrollan homogéneamente en verano y a principios de septiembre vemos que algunas viñas, sobre todo las viejas, ya están listas para ser vendimiadas. Nuestra vendimia empieza el 10 de septiembre y se desarrolla sin incidencias hasta el día 17. Al día siguiente se producen lluvias intensísimas que no nos afectan, pues ya habíamos metido toda la uva de La Horra en bodega.

#### 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 muy bajo rendimiento (entre 1.000 y 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 2020 se encubaron en pequeños depósitos de acero inoxidable de diferentes tamaños para fermentar cada viña por separado, siempre con levaduras naturales autóctonas. Se efectuaron remontados suaves buscando mantener la fruta y la frescura de la uva, en pos de una estructura tánica fina y elegante. Tras la fermentación alcohólica los vinos se trasegaron a barricas francesas de 2 años, donde efectuaron la fermentación maloláctica a baja temperatura para obtener una finura y un estilo muy personal. Posteriormente cada partida se trasegó a grandes barricas de 600 litros, donde permanecieron 17 meses. Únicamente un 15% 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 2020 se embotelló en junio de 2022, 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.

#### DATOS ANALÍTICOS:

SEI SOLO 2020 Alcohol 14,5 %vol. - Acidez total: 5.1 gr/l - Azúcar residual: < 2,0 gr/l

