

DRINKS.

Bodegas Sei Solo Preludio de Sei Solo Ribera del Duero DO 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	4084118
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero (Castille-et-León)
Embouteilleur	Sei Solo Bodegas y Viñedos S.l., El Molino 21 y 23, 09300 Roa de Duero, Burgos, Spain
Marque	Sei Solo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Les arômes de fruits denses aux influences boisées et épicées se combinent à des tanins prononcés et à une acidité notable. On peut goûter au cassis, à la mûre, à la cerise, au pruneau, au tabac, à la vanille, au bois de chêne, au cacao, au cuir et à la réglisse.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tinto Fino (Tempranillo)
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	veau et bœuf, agneau, gibier

Description

La cave à vin Sei Solo se trouve juste à l'extérieur de la ville de Roa, sur le fleuve Douro. Le projet a été lancé en 2007 par le célèbre œnologue Javier Zaccagnini, qui avait acquis quelques années auparavant plusieurs petites parcelles de terrain dans la municipalité voisine de La Horra - son terroir préféré dans toute la Ribera del Duero. En plus de son propre vignoble, il a loué d'autres parcelles, toutes plantées de très vieilles vignes. Les rendements sont faibles, avec en moyenne 1'400 kg de raisins par hectare. Javier a également réussi à intéresser son fils Michael à se consacrer à ce travail. L'équipe dirigeante produit 22 000 bouteilles de la plus haute qualité par an.

Le Sei Solo Preludio tire ses arômes fruités concentrés de raisins mûrs, qui poussent sur de très vieilles vignes (60-100 ans) dans des conditions sèches. Alors que la fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier inoxydable et dans des conteneurs en bois, la fermentation malolactique du vin rouge Tinto Fino se déroule exclusivement en barriques. En raison des basses températures maintenues, ce processus a duré plusieurs mois. Pour le vieillissement en fûts, le vin a ensuite été transféré dans des fûts usagés de différentes tailles en chêne français. Le Sei Solo Preludio a été mis en bouteille sans filtration ni clarification au bout de 18 mois. Le vin, qui possède un fort tanin et une belle acidité typique du cépage, peut être conservé jusqu'en 2024.