DRINKS.

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

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40842
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	Charnu et concentré en bouche avec des tons boisés, du tabac, de la vanille, des épices exotiques, des herbes, du cuir, des baies sombres, des cerises, ainsi que des notes grillées évidentes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tinto Fino (Tempranillo)
Honneurs	'
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié

Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
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 Tinto tire ses arômes fruités concentrés de raisins mûrs, qui poussent sur de très vieilles vignes (60-90 ans) dans des conditions sèches. La fermentation alcoolique s’est déroulée spontanément dans de grands récipients en bois avec les propres levures du vignoble. Quant à la fermentation malolactique subséquente, elle s’est déroulée en barrique et a duré plusieurs mois en raison des basses températures maintenues. Le vin a ensuite été transféré dans des fûts usagés de différentes tailles en bois de chêne français. Au bout de 18 mois, le Sei Solo Tinto a été mis en bouteille sans filtration ni clarification. Étant donné qu’il s'agit du premier vin de la maison, Javier Zaccagnini, en compagnie d'un connaisseur de la région invité, a sélectionné les meilleurs fûts que sa cave avait à offrir. Le vin, qui est caractérisé par des tannins forts et une acidité typique du cépage, peut être conservé jusqu'en 2034.