



Sei Solo 2021

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 9.20

Notes fruitées agréables et fraîches, légers arômes de café, de pain grillé et presque de balsamique. Attaque soyeuse, élégante et délicate. Tannins solides et bien fondus, qui restent toujours en arrière-plan et apportent au vin de la puissance, de la structure, et en même temps de l'élégance. Le Sei Solo ne repose pas sur sa puissance, mais sur sa finesse, et dans cette cuvée 2021, c'est une véritable réussite.

Producteur	Bodegas Sei Solo
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5264121
Accord mets et vins	Champignons, Fromage affiné, Agneau, Plats mijotés
Avis	Guía Peñin 99/100 James Suckling 97/100



Vinification

18 mois en fûts français usagés de 225, 500 et 600 litres

Terroir

Les raisins de Sei Solo proviennent de vignes âgées de 60 à 100 ans et issues de La Horra, l'un des meilleurs emplacements.

Histoire

Javier Zaccagnini connaît parfaitement la région entre Valladolid et Soria. En effet, en tant qu'ex-directeur de la DO Ribera del Duero puis directeur des Bodegas Aalto, il a pu aiguïser son flair pour repérer les meilleures parcelles. Avec son fils Michael, il a fondé la Bodega Sei Solo, dont les vins sont déjà en passe d'intégrer le haut du classement mondial.

