Preludio de Sei Solo 2021

CHF 36.00 | 10 cl = CHF 4.80

Dans le verre, rouge rubis profond. Le nez révèle des notes aromatiques de fruits rouges et noirs, de cacao ainsi que de discrets arômes grillés. En bouche, le Preludio se montre velouté, avec une acidité parfaitement intégrée et des tanins souples. Le vin a un très bon potentiel de garde, mais procure déjà beaucoup de plaisir dans sa jeunesse.

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 2029
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5264211
Accord mets et vins	Bœuf, Légumes, Lasagnes
Avis	James Suckling 95/100

Vinification

Le vin est vinifié en foudre de 2500 litres. Après la fermentation malolactique, chaque lot est transféré dans des fûts français de 225, 500 et 600 litres, âgés de 2 à 6 ans. L'élevage qui s'ensuit dure 18 mois. Enfin, une sélection minutieuse permet de décider quelles barriques seront mises en bouteille en tant que Sei Solo ou Preludio.

Terroir

Les raisins proviennent de vignes ayant jusqu'à 80 ans d'âge et situées dans les villages de La Horra, Gumiel de Izan et Moradillo, sur les hauts plateaux de la Ribera del Duero.

Histoire

Sei Solo est un projet que Javier Zaccagnini a lancé en 2007 à partir de quatre petits vignobles - un hommage œnologique au magnifique opus de Jean-Sébastien Bach, l'une de ses œuvres préférées. Ancien directeur des Bodegas AALTO, il a travaillé en silence sur son Duero, le vin qui correspond le mieux à son goût personnel en termes de nuances, de finesse et d'élégance.