Sei Solo 2019

Robe pourpre foncé. Le nez aromatique dégage des parfums de fruits rouges et noirs, d'herbes méditerranéennes, de réglisse, ainsi que des arômes torréfiés discrets. Une grande fraîcheur en bouche avec des tannins accrocheurs et une acidité mordante. Un classique moderne signé Javier Zaccagnini, le créateur des bodegas Aalto. Potentiel de garde remarquable.

Producteur	Bodegas Sei Solo
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2019
Format	500 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5264619
Accord mets et vins	Gibier, Bœuf, Plats de poisson raffinés
Avis	Wine Enthusiast 97/100

Vinification

Vinifié en foudre de 2500 litres. Après la fermentation malolactique, chaque cuve est transférée dans des fûts français de 225, 500 et 600 litres âgés de deux à six ans. L'élevage s'étend ensuite sur 18 mois. Enfin, une sélection rigoureuse permet de déterminer les fûts qui seront mis en bouteille comme Sei Solo et ceux qui seront embouteillés comme Preludio.

Terroir

La parcelle est exclusivement recouverte de vignes de la région La Horra vieilles de 60 à 100 ans, situées sur les hauteurs de la Ribera del Duero.

Histoire

Peu de personnes ont autant contribué à la renommée de la région Ribera del Duero que Javier Zaccagnini. Entré dans le secteur en tant qu'autodidacte, il a dirigé les destinées de la jeune D.O. dans les années 1990 et a largement participé au succès que toute la région a connu à cette époque. En 1999, il a fondé avec Mariano García la Bodegas Aalto, où il a occupé le poste de directeur général. Pendant cette période, il a développé un sens aigu des meilleurs terroirs de la Ribera del Duero et a commencé, en 2007, à louer et cultiver quelques petites parcelles afin de produire un vin selon ses idéaux. En 2011, le résultat a pleinement répondu aux attentes de Javier, qui a lancé sur le marché son premier millésime de Sei Solo.En 2015, son fils Michael a rejoint le projet après avoir terminé ses études en œnologie et viticulture. Les premiers millésimes ayant été vinifiés dans les chais d'Aalto, les deux ont réussi à acquérir une petite bodega en 2017. Malheureusement, Javier est décédé en janvier 2023, mais son œuvre est poursuivie par Michael, qui croit fermement en ce projet. Après tout, Michael a eu le privilège d'être formé par deux des meilleurs mentors qu'on puisse imaginer : Mariano García pour l'œnologie et son père pour la gestion d'entreprise.