Preludio de Sei Solo 2020

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	2020
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5264210
Accord mets et vins	Bœuf, Légumes, Lasagnes
Avis	Guía Peñin 93/100 Falstaff 92/100

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

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.