



Preludio de Sei Solo 2017 (1er Holzkiste)

Dunkles Purpur. In der Nase aromatische rote und schwarze Früchte, Kokos, Kakao sowie dezente Röstaromen. Am Gaumen samtig, mit perfekt integrierter Säure und weichem Tannin. Sehr gutes Lagerpotenzial, bereitet aber auch in jungen Jahren viel Freude.

Produzent	Bodegas Sei Solo
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2025
Traubensorten	Tempranillo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5264317
Passt zu	Lasagne, Gemüse, Rind
Bewertungen	Guía Peñin 92/100



Vinifikation

Im 2500-Liter-Foudre vinifiziert. Nach der malolaktischen Gärung wird jede Charge in französische 225-, 500- und 600-Liter-Fässer überführt, die ein Alter von zwei bis sechs Jahren aufweisen. Der anschliessende Ausbau findet während 18 Monaten statt. Schlussendlich wird durch eine sorgfältige Selektion entschieden, welche Barriques als Sei Solo oder Preludio abgefüllt werden.

Terroir

Das Traubengut stammt ausschliesslich von 60- bis 100-jährigen Reben der Region La Horra, im Hochland des Ribera del Duero.

