



Sei Solo 2018

CHF 340.00 | 10 cl = CHF 11.33

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	300 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	5264519
Accord mets et vins	Gibier, Bœuf, Plats de poisson raffinés



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.

