



Sei Solo 2020

CHF 340.00 | 10 cl = CHF 11.33

Fruits frais et invitants, un peu de café, de pain grillé et déjà presque balsamique. Attaque soyeuse, élégante et filigrane. Des tanins solides et bien intégrés, qui restent constamment en arrière-plan et confèrent au vin force, structure et en même temps élégance.

Producteur	Bodegas Sei Solo
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2020
Format	300 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5264510
Accord mets et vins	Champignons, Fromage affiné, Agneau, Plats mijotés
Avis	Tim Atkin MW 95/100



Vinification

Vinifié en foudre de 2500 litres. Après la fermentation malolactique, chaque lot est transféré dans des fûts français de 225, 500 et 600 litres, dont l'âge varie entre deux et six ans. L'élevage qui s'ensuit dure 18 mois. Enfin, une sélection minutieuse permet de déterminer quelles barriques seront mises en bouteille en tant que Sei Solo ou Preludio.

Terroir

Le raisin provient exclusivement de vignes âgées de 60 à 100 ans de la région de La Horra, 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.

