



Sei Solo 2020

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 | 500 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 | 5264610 |
| 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.

