

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Preludio de Sei Solo 2021
Vinícola	Sei Solo Bodegas y Viñedos
Safra	2021
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	15%
Maturação	15 meses em barricas e barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	60 minutos
Premiações	98 pts Guía de Vinos Gourmets 96 pts Guía Proensa 95.08 Guía Wine Up 95 pts James Suckling 94 pts Guía Intervinos 93 pts Guía Penin 93 pts Tim ATkin

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
Javier Zaccagnini é um dos nomes mais influentes de Ribera del Duero. Após dirigir o Conselho Regulador da região, em 1999 decidiu empreender e fundou duas vinícolas que se tornariam referências: a Bodega Aalto, ao lado de Mariano García, e a Bodegas Ossian, na DO Rueda.
Com a experiência acumulada, em 2007 iniciou um projeto que refletisse sua visão pessoal sobre uma apresentação elegante da casta Tempranillo: Sei Solo. Quatro anos depois, lançou a primeira safra e, para dedicar-se integralmente a essa nova etapa, vendeu sua participação nas outras vinícolas.
Hoje, a Sei Solo tem sede em Roa del Duero e produz vinhos de caráter autoral, com produção limitada.
O Preludio de Sei Solo é um 100% Tempranillo, elaborado com uvas de La Horra, Gumiel de Izán e Moradillo — parcelas de baixos rendimentos, cultivadas em vaso, que combinam vinhas jovens e outras com 60 a 100 anos de idade.
A safra 2021 possui um amadurecimento de 15 meses em barricas de carvalho de diferentes capacidades (228, 500 e 600 litros), parte delas novas.

ANÁLISE SENSORIAL			
	Análise visual	DESCRIÇÃO	
	Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa alta
		EVOLUÇÃO	primário terciário
		DESCRIÇÃO	
	Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa alta
		DOÇURA	seco doce
		ACIDEZ	baixa alta
		TANINO	baixa alta
		CORPO	leve encorpado
		PERSISTÊNCIA	curta longa
		DESCRIÇÃO	
	CULINÁRIA	CARNES	peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada
		QUEIJOS	frescos moles médios duros
		DA TERRA	hortaliças legumes cereais cogumelos
		AMIDOS	massas risotos polenta tubérculos
		TEMPEROS	pimentas ervas especiarias aromáticos
		DOCES	oleoginosas frutas sobremesas chocolate
		DESCRIÇÃO	