

SEI SOLO 2021

RIBERA DEL DUERO



SOBRE ESTE VINHO

SEI SOLO 2021 é um vinho tinto único da Ribera del Duero, Espanha. Produzido a partir de vinhedos antigos com baixos rendimentos, principalmente La Horra, oferece uma estrutura tânica fina e um estilo pessoal. Fermentado em tanques de aço inoxidável e envelhecido em barricas de carvalho francês, exibe elegância e fruta. Passa por refinamento em garrafa na adega antes do lançamento, refletindo a dedicação da adega à qualidade.

NOTAS DE PROVA

Notas de torradas condimentadas, minerais calcários, amoras frescas e maduras, ervas grelhadas e cacau em pó.

É rico, concentrado, com taninos finos e polidos, excelente estrutura e muito equilibrado

VINIFICAÇÃO

Uvas fermentadas em tanques de aço inoxidável, envelhecidas em barricas de carvalho francês por 17 meses.

PRÊMIOS

97 pontos pelos críticos James Suckling e Tim Atkin MW

PRODUTOR

SEI SOLO BODEGAS Y VIÑEDOS S.L.

PAÍS

Espanha

REGIÃO

Ribera del Duero

CLASSIFICAÇÃO

Reserva

ENVELHECIMENTO

17 meses em grandes barricas de 600 litros, 15% de carvalho francês novo

TIPO DE SOLO

La Horra → solos argilo-arenosos com presença de cascalho, que proporcionam vinhos macios, frutados e aromáticos.

TEOR Alcoólico

14.5% vol.

COLHEITA

2021

VARIEDADES DE UVA

tempranillo (tinta del país)

COR

Tinto

ESTILO

Tranquilo

AROMAS

Notas de torradas condimentadas, minerais calcários, amoras frescas e maduras, ervas grelhadas e cacau em pó.

HARMONIZAÇÕES

Carnes vermelhas: assados, ragu de carne ou bife ao ponto com ervas
Cordeiro ou caça leve: ideal para acompanhar a profundidade aromática e taninos elegantes do vinho
Preparações com especiarias ou toque vegetal: como lasanha de vegetais, legumes assados com ervas e especiarias
Pratos como berinjela no forno, polenta cremosa com cogumelos ou mesmo queijos de média intensidade também funcionam muito bem.

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

18 graus

ACIDEZ TOTAL (TA)

5,1

