

ADAMÁ 2012

Ficha técnica

El nombre elegido ([Adamá]: *tierra originaria, tierra de la que proviene “lo rojo”, tierra roja*) describe el concepto de vino que se ha elaborado: un vino que proviene de la tierra, origen de todo y que refleja, sin ambages, con toda la potencia de sus aromas y colores, la tierra de la que procede.

La tierra de la que procede:

Vinífera: tinta del país, esencia de los vinos de la Ribera.

Edad: superior a 35 años y media de 60 años.

Sistema: conducción en vaso, con tres brazos y dos pulgares.

Orientación: sureste, al abrigo de heladas y para aprovechar el sol de la mañana.

Suelo: el mayor volumen de sedimentos está constituido por capas más o menos lenticulares de arenas limosas o arcillosas, y destaca la alternancia de capas, tanto de calizas como de margas e, incluso, de concreciones calcáreas.

Altitud: 846 metros.

Municipio: Quintana del Pidio.

Cosecha 2012

Ciclo vegetativo: con excelente vegetación y producción, sin incidencias hasta la vendimia, ciclo vegetativo similar a 2010. Equilibrio adecuado entre producción y vigor de la planta.

Vendimia: manual en cajas de 25 Kg. Sin recolectar racima. Sanidad excelente y no se observa ningún accidente criptogámico. Fecha: 16 y 17 de octubre de 2012.

Producción: recolección de un total de 13.600 Kg. que proceden de 8 parcelas contiguas, con una superficie total de 3,58 ha. Rendimiento de 3.800 Kg./ha.

Vinificación: encubado en depósito de acero inoxidable, maceración durante 14 días, delestaje a los cuatro días del comienzo de la fermentación con remontando suave. Prensado manual mediante prensa neumática. Final de la fermentación alcohólica, trasiego y disposición para realizar la degradación maloláctica que concluye el 2 de diciembre de 2012. Posteriormente trasiego, y a continuación encubado en bodega.

Crianza: el 5 de marzo de 2013, encubado en bodega nueva (50%) y de segundo año (50%), 55% de roble francés y 45% de roble americano.

Embotellado: descubado de las bodegas el 19 de junio de 2017, sin clarificación, embotellado previo paso por filtro de membrana de 3 micras. Se dispone de un total de

12.150 botellas de 75 cL.

El vino 2012

Datos analíticos de interés: grado 15,40% v/v, pH 3,80, 134 mg./L de sulfuroso total. IPT 72,2 y 17,60 de intensidad colorante

Datos organolépticos de interés: al concluir la degradación maloláctica el vino ya presentaba la gran estructura tánica de los vinos ADAMAs en y la calidad del tanino similar a las cosecha 2010, pero sin lugar a dudas lo más destacado es la carnosidad y amplitud en boca. La crianza que comienza en marzo de 2013 y se mantiene durante 27 meses tiene como objetivo mantener estas características y potenciar los matices olfativos con la aportación de la barrica. Respecto de otras cosechas hemos ampliado el tiempo en barrica y rebajado ligeramente el porcentaje de barrica nueva, para mantener la amplia untuosidad, grasa y persistencia en la boca, así mismo el mayor tiempo en barrica nos proporciona un ensamblaje de los aroma de crianza con el resto del vino, así conseguimos la potencia de untuosidad de Adamá 2012. Como en 2010 aumentamos la aportación de barricas de roble francés para favorecer el respeto de la carnosidad propia del vino. Como es habitual en ADAMA el tostado de las barricas es ligero y medio para conservar la fruta del vino

Consumo – tiempo de guarda: está listo para el consumo después de doce meses de su embotellado, tiempo que se estima para que las aristas propias del proceso de embotellado se limen. Si bien puede ser consumido a partir de 2019 a partir de este año el vino tiene la complejidad suficiente para satisfacer al consumidor, no obstante el vino se irá acomplexando con el paso del tiempo y se mantendrá en condiciones óptimas de consumo durante varios años, bien conservado, hasta al menos 2030. Es un vino pensado para satisfacer al consumidor sin necesidad de esperar años, no necesitamos tiempo y barrica adicional para pulir el tanino: el vino ya lo aporta dulce y agradable. El viñedo nos proporciona la complejidad, la vinificación y la barrica potencia sus cualidades.

Consumo – indicaciones: Adamá 2012 ha de servirse a una temperatura de entre 13 y 16°C.

El Equipo Gestor de Proyectos Sanctvs

Ernesto Franco
Director Técnico

WEB <http://www.adamawines.com>