

# Adamá

2004

Adamá

## Adamá

2004

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Adamá ha sido elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas de una de la variedad Tinta del País, procedente de una única parcela en pequeñas parcelas.

El 2004 fue un año en Ribera del Duero un año con un verano suave y una vendimia calurosa. Esta vino fermentó lentamente y permaneció en barricas de roble con diferentes tostados, durante doce meses.

Todo estos factores configuran Adamá, un vino elegante, cristal y aromático, elaborado en febrero de 2006.

Recomendamos su degustación a una temperatura de entre 14°C y 17°C.

75 Cl. 15% Vol.

# Adamá

## 2004

AÑADA AGOTADA A LA VENTA, SE MANTIENE UNAS POCAS BOTELLAS PARA CATAS VERTICALES

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.

### Vendimia 2004

---

**Ciclo vegetativo:** sin incidencias, con excelente vegetación y producción. 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: 6 y 7 de octubre de 2004.

**Producción:** recolección de un total de 18.000 Kg. que proceden de 8 parcelas contiguas, con una superficie total de 5,14 ha. Rendimiento de 3,500 Kg./ha.

**Vinificación:** encubado en depósito de acero inoxidable, maceración durante 16 días, remontando suavemente. Prensado manual mediante prensa hidráulica vertical. Final de la fermentación alcohólica, trasiego y disposición para realizar la degradación maloláctica que concluye el 27 de diciembre de 2004. Posteriormente trasiego, y a continuación encubado en barrica.

**Crianza:** el 11 de febrero de 2005, encubado en barrica nueva de roble francés y americano, al 50%. Se realiza un trasiego a los tres meses de su encubado.

**Embotellado:** descubado de las barricas el 20 de febrero de 2006, ligera clarificación con clara de huevo y posterior embotellado previo paso por filtro de membrana de 3 micras. Se dispone de un total de 13.800 botellas de 750 mL.

### El Vino 2004

---

**Datos analíticos de interés:** grado 15% v/v, pH 3,62, 100 mg./L de sulfuroso total. IPT 64 y 15 de intensidad colorante. Estos datos intuyen un vino potente, de excelente madurez y fruto de un viñedo de baja producción y con raíces profundas.

**Datos organolépticos de interés:** en noviembre de 2004 ya era un vino de gran intensidad frutal, carnoso, estructurado, amplio y sutil en boca. La crianza que comienza en febrero de 2005 tiene como objetivo mantener estas características y potenciar los matices olfativos y gustativos: por ello, se eligen barricas nuevas de roble americano y francés, con tostados ligeros. La potencia de Adamá 2004 es tal que permite la crianza de todo el lote en barrica nueva.

**Consumo** – tiempo de guarda: la estimación es que al menos debe mantenerse en botellas 6 meses desde su embotellado, tiempo que se estima para que las aristas propias del proceso de embotellado se limen. Es un vino elaborado para ser consumido a partir de dos años desde su vendimia, y que aporte la complejidad suficiente para satisfacer al consumidor; no obstante el vino se irá acomplejando con el paso del tiempo y se mantendrá en condiciones óptimas de consumo durante varios años. Es un vino pensado para satisfacer al consumidor sin necesidad de esperar años, no necesitamos tiempos 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 2004 ha de servirse a una temperatura de entre 13 y 16°C. Adamá 2004 combina con asados, quesos semicurados, estofados de caza, probar con algo atrevido alcachofa rellena de foie.