

Adamá

2005

Adamá

Adamá

2005

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ADAMÁ DE UVA ALBASTRO
PROVENIENTE DE UNA DE LAS VEDIGAS
TIPO DE LA RIBERA DEL DUERO, PROCEDENTES DE UNAS
DE UVA DE 50 AÑOS CULTIVADAS EN
PEQUEÑAS PARCELAS EN LA REGIÓN DE
VALLES DEL PLATEAU EN LA RIBERA DEL
DUERO.

Una vendimia realizada en verde, y
una vinificación con procesos manuales
y controlados, resultando un producto
sólido en estructura, suave en sabor
y fresco, con ligeros aromas de
fruta, con ligeros aromas de
fruta.

Un vino elegante, fresco y aromático
con un toque de acidez, una gran potencia
de sus aromas y sabores, de origen
de la zona profunda. Un vino del que
se han producido 15.000 botellas.
Embotellado en octubre 2007.

Recomendamos su degustación a una
temperatura de entre 12 °C y 14 °C.

75 Cl. 14,5% Vol.

Adamá

2005

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 2005

Ciclo vegetativo: helada a finales de septiembre, las parcelas afectadas no se vinificaron, el resto 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: 1 y 2 de octubre de 2005.

Producción: recolección de un total de 18.000 Kg. que proceden de 10 parcelas contiguas, con una superficie total de 5,52 ha. Rendimiento de 3,260 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 24 de noviembre de 2005. Posteriormente trasiego, y a continuación encubado en barrica.

Crianza: el 2 de febrero de 2006, encubado en barrica nueva (75%) y de segundo años (25%), de roble francés y americano, al 50%. Se realiza un trasiego a los dos meses de su encubado.

Embotellado: descubado de las barricas el 2 de marzo de 2007, ligera clarificación con clara de huevo y posterior embotellado previo paso por filtro de membrana de 3 micras. Se dispone de un total de 15.350 botellas de 750 ml.

El vino 2005

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 enero de 2005 presentaba gran carga frutal, como un tanino dulce, carnoso con gran estructura, amplio y sutil en boca. La crianza que comienza en febrero de 2006 tiene como objetivo mantener estas características y potenciar los matices olfativos y gustativos propiciando en esta cosecha la presencia sutil de vainilla y tostados que se aportan con las barricas nuevas que suponen el 75% de ellas, se eligen barricas nuevas de roble americano y francés, con tostados medio-ligero. La potencia de Adamá 2005 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, bien conservado hasta al menos 2014. 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 2005 ha de servirse a una temperatura de entre 13 y 16°C. Adamá 2005 combina con asados, quesos semicurados, estofados de caza, probar con algo atrevido alcachofa rellena de foie.