

Adamá

2006



Adamá

Adamá

2006

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Adamá es un vino elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas de una de las variedades más del País, procedentes de cepas de más de 50 años, cultivadas en pequeñas parcelas en la zona de Quintana del Puño en la Ribera del Duero.

Este vino se realiza en uva y una vez elaborado con pámpanos seleccionados y uvas seleccionadas, son sometidos a un proceso de fermentación en barriles nuevos con levadura propia durante 25 meses, consiguiendo Adamá 2006.

Un vino elegante, dulce y aromático con un sabor que todo lo potencia de su aroma y color. La línea de la que procede. Un vino del que se han producido 10.000 botellas, distribuidas en marzo 2006.

Recomendamos su degustación a una temperatura de entre 12 ° y 15 °.

75 Cl. 15% Vol.

Adamá

2006

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. (Burgos) - ESPAÑA

Vendimia 2006

Ciclo vegetativo: sin incidencias, con excelente vegetación y producción. Equilibrio adecuado entre producción y vigor de la planta. Se Observo un brote de botritis en una parcela que se rechazó.

Vendimia: manual en cajas de 25 Kg. Sin recolectar racima. Sanidad excelente y no se observa ningún accidente criptogámico. Fecha: 26, 27 y 28 de septiembre de 2006.

Producción: recolección de un total de 15.000 Kg. que proceden de 10 parcelas contiguas, con una superficie total de 4,43 ha. Rendimiento de 3,400 Kg./ha.

Vinificación: encubado en depósito de acero inoxidable, maceración durante 19 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 18 de diciembre de 2006. Posteriormente trasiego, y a continuación encubado en barrica.

Crianza: el 9 de marzo de 2007, encubado en barrica nueva (85%) y de segundo años (15%), 42% de roble francés y 58% de roble americano.

Embotellado: descubado de las barricas el 13 de agosto de 2008, ligera clarificación con clara de huevo y posterior embotellado previo paso por filtro de membrana de 3 micras. Se dispone de un total de 12.350 botellas de 750 mL.

El vino 2006

Datos analíticos de interés: grado 14,70% v/v, pH 3,72, 99 mg./L de sulfuroso total. IPT 64 y 13 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 diciembre de 2006, como en la cosecha 2004, presentaba gran carga frutal, de gran estructura tánica, destacando la carnosidad, amplitud y volumen en boca. La crianza que comienza en marzo de 2007 tiene como objetivo mantener estas características y potenciar los matices olfativos, en especial se han desarrollado el componente especiado, y en boca se amplíe la untuosidad, grasa y persistencia del vino joven, la sutil presencia de vainilla, humo y cacao que acompleja el vino. La potencia de Adamá 2006 es tal que permite la crianza de casi todo el lote en barrica nueva. La aportación de las barricas nuevas de roble, que suponen el 85% de ellas, es clave para la estructura y potencia del vino, se eligen barricas de roble americano y francés, con tostados ligero y medio para conservar la fruta y características del vino.

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 2017. 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 2006 ha de servirse a una temperatura de entre 13 y 16°C. Adamá 2006 combina con asados, quesos semicurados, estofados de caza, probar con algo atrevido alcachofa rellena de foie.