



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 2007

- **Ciclo vegetativo:** con excelente vegetación y producción, sin incidencias hasta la helada del 4 de octubre, el viñedo de ADAMA prácticamente no fue afectado y las zonas bajas de las parcelas fueron descartadas. 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: 17 y 18 de octubre de 2007.
- **Producción:** recolección de un total de 16.000 Kg. que proceden de 11 parcelas contiguas, con una superficie total de 5,02 ha. Rendimiento de 3190 Kg./ha.
- **Vinificación:** encubado en depósito de acero inoxidable, maceración durante 17 días, remontando suavemente. Prensado manual mediante prensa neumática. Final de la fermentación alcohólica, trasiego y disposición para realizar la degradación maloláctica que concluye el 12 de febrero de 2008. Posteriormente trasiego, y a continuación encubado en bodega.
- **Crianza:** el 13 de agosto de 2008, encubado en bodega nueva (80%) y de segundo año (20%), 55% de roble francés y 45% de roble americano.
- **Embotellado:** descubado de las bodegas el 20 de enero de 2010, ligera clarificación con clara de huevo y posterior embotellado previo paso por filtro de membrana de 3 micras. Se dispone de un total de 14.100 botellas de 750 mL.

EL VINO 2007

- **Datos analíticos de interés:** grado 15,02% v/v, pH 3,79, 102 mg./L de sulfuroso total. IPT 59 y 11 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 2007, como en la cosecha 2004 y 2006, presentaba gran carga frutal, de buena estructura tánica, destacando la carnosidad y amplitud en boca. La crianza que comienza en agosto de 2008 y se mantiene durante 17 meses tiene como objetivo mantener estas características y potenciar los matices olfativos, en especial se han desarrollado el componente especiado, y en boca se amplía la untuosidad, grasa y persistencia del vino joven, la sutil presencia de vainilla, humo y cacao que acompleja el vino. La potencia de Adamá 2007, como en las anteriores cosechas es tal que permite la crianza de casi todo el lote en bodega nueva. La aportación de las bodegas nuevas de roble, que suponen el 80% de ellas, es clave para la estructura y potencia del vino, se eligen bodegas 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 bodega adicional para pulir el tanino: el vino ya lo aporta dulce y agradable. El viñedo nos proporciona la complejidad, la vinificación y la bodega potencia sus cualidades.
- **Consumo – indicaciones:** Adamá 2007 ha de servirse a una temperatura de entre 13 y 16°C. Adamá 2007 combina con asados, quesos semicurados, estofados de caza, probar con algo atrevido alcachofa rellena de foie.