



## 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 2008

- **Ciclo vegetativo:** con excelente vegetación y producción, sin incidencias hasta días antes de la vendimia, que helo. No se pudo completar el ciclo de maduración, aunque debido al equilibrio adecuado en el viñedo la incidencia sobre la calidad fue mínima.
- **Vendimia:** manual en cajas de 25 Kg. Sin recolectar racima. Sanidad excelente si bien el 19 de octubre se produjo la helada de las zonas bajas del viñedo, que fueron rechazadas, no se observa ningún accidente criptogámico. Fecha: 23 y 24 de octubre de 2008.
- **Producción:** recolección de un total de 20.060 Kg. que proceden de 20 parcelas contiguas, con una superficie total de 10,52 ha. Dado que se descartó para ADAMA una parte de algunas parcelas, el rendimiento bajo considerablemente hasta 1.950 Kg./ha.
- **Vinificación:** encubado en depósito de acero inoxidable, maceración durante 11 días, remontados suaves. Prensado manual mediante prensa neumática. Final de la fermentación alcohólica, trasiego y disposición para realizar la degradación maloláctica que concluye el 13 de febrero de 2009, posterior trasiego y dosificación de anhídrido sulfuroso.
- **Crianza:** el 13 de septiembre de 2009, encubado en barrica nueva (30%) y de segundo año (70%), 52% de roble francés y 48% de roble americano.
- **Embotellado:** descubado de las barricas el 15 de marzo de 2011, ligera clarificación con clara de huevo y posterior embotellado previo paso por filtro de membrana de 3 micras. Se dispone de un total de 17.200 botellas de 750 mL.

## EL VINO 2008

- **Datos analíticos de interés:** grado 14,10% v/v, pH 3,792, 93 mg./L de sulfuroso total.
- **Datos organolépticos de interés:** desde el final de la fermentación ha mantenido gran carga frutal, y buena estructura tánica, incluso a pesar de la helada que ha condicionado la vinificación. Por sus características tánicas la crianza se realiza durante 18 meses en barricas de segunda llenada en un porcentaje superior a las cosechas anteriores y posteriores a esta, el objetivo es mantener el carácter afrutado aportando menor impacto tánico que en cosechas anteriores. No obstante se mantiene el carácter especiado. En boca presenta untuosidad, suavidad y persistencia con la presencia moderada de vainilla, tostado y cacao. En definitiva un vino muy agradable que mantiene el carácter y tipicidad de ADAMÁ.
- **Consumo – tiempo de guarda:** la estimación es que al menos debe mantenerse en botellas 12 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 primer año desde su embotellado, 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 2019.
- **Consumo – indicaciones:** Adamá 2008 ha de servirse a una temperatura de entre 14 y 16°C. Adamá 2008 combina con guisos de carne y pescado, quesos semicurados.