



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 2009

- **Ciclo vegetativo:** con excelente vegetación y producción, sin incidencias hasta la vendimia. 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: 9 y 10 de octubre de 2009.
- **Producción:** recolección de un total de 23.980 Kg. que proceden de 12 parcelas contiguas, con una superficie total de 8,12 ha. Rendimiento de 2.950 Kg./ha.
- **Vinificación:** encubado en depósito de acero inoxidable, maceración durante 18 días, remontando suavemente. Prensado manual mediante prensa neumática. Final de la fermentación alcohólica, trasiego y disposición para realizar la degradación maloláctica que concluye el 9 de diciembre de 2009. Posteriormente trasiego, y a continuación encubado en barrica.
- **Crianza:** el 13 de agosto de 2010, encubado en barrica nueva (70%) y de segundo año (30%), 35% de roble francés y 65% de roble americano.
- **Embotellado:** descubado de las barricas el 24 de febrero de 2012, ligera clarificación con clara de huevo y posterior embotellado previo paso por filtro de membrana de 3 micras. Se dispone de un total de 18.390 botellas de 750 mL.

EL VINO 2009

- **Datos analíticos de interés:** grado 15,50% v/v, pH 3,82, 87 mg./L de sulfuroso total.
- **Datos organolépticos de interés:** a finales de diciembre de 2009, como en las cosechas 2004 y 2006, el vino ya presentaba una gran, y la mejor estructura tánica de los vinos ADAMAs desde 2004, pero a su vez destacando la carnosidad y amplitud en boca. La crianza que comienza en agosto de 2010 y se mantiene durante 18 meses tiene como objetivo mantener estas características y potenciar los matices olfativos con la aportación de la barrica, en especial pimienta blanca, regaliz, humo, cacao, tostado y vainilla, además de la tinta característica de la variedad. En boca amplia la untuosidad, grasa y persistencia del vino joven, la potencia de Adamá 2009, como en las anteriores cosechas 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 70% 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 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 tres 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 2028. 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 2009 ha de servirse a una temperatura de entre 13 y 16°C. Adamá 2009 combina con asados, quesos semicurados, estofados de caza, probar con algo atrevido alcachofa rellena de foie.