



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 2010

- **Ciclo vegetativo:** con excelente vegetación y producción, sin incidencias hasta la vendimia, ciclo vegetativo con retraso de una semana respecto de 2009. 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, 18 y 19 de octubre de 2010.
- **Producción:** recolección de un total de 31.500 Kg. que proceden de 15 parcelas contiguas, con una superficie total de 7,82 ha. Rendimiento de 4.028 Kg./ha.
- **Vinificación:** encubado en depósito de acero inoxidable, maceración durante 20 días, remontando suavemente. Prensado manual mediante prensa neumática. Final de la fermentación alcohólica, trasiego y disposición para realizar la degradación maloláctica que concluye el 13 de enero de 2011. Posteriormente trasiego, y a continuación encubado en barrica.
- **Crianza:** el 6 de julio de 2011, encubado en barrica nueva (55%) y de segundo año (45%), 60% de roble francés y 40% de roble americano.
- **Embotellado:** descubado de las barricas el 23 de julio de 2013, sin clarificación embotellado previo paso por filtro de membrana de 3 micras. Se dispone de un total de 23.440 botellas de 75 cL, 400 botellas de 150 cL y 100 botellas de 300 cL.

EL VINO 2010

- **Datos analíticos de interés:** grado 15,45% v/v, pH 3,79, 133 mg./L de sulfuroso total. IPT 71,2 y 10,90 de intensidad colorante.
- **Datos organolépticos de interés:** al concluir la degradación maloláctica el vino ya presentaba la gran estructura tánica de los vinos ADAMAs en y la calidad del tanino similar a las cosechas 2004 y 2006, pero sin lugar a dudas lo más destacado es la carnosidad y amplitud en boca. La crianza que comienza en julio de 2011 y se mantiene durante 24 meses tiene como objetivo mantener estas características y potenciar los matices olfativos con la aportación de la barrica, en especial pimienta blanca, cacao, tostado y vainilla, además de regaliz y la tinta característica de la variedad. Respecto de otras cosechas hemos ampliado el tiempo en barrica y rebajado ligeramente el porcentaje de barrica nueva, para mantener la amplia la untuosidad, grasa y persistencia en la boca, así mismo el mayor tiempo en barrica nos proporciona un ensamblaje de los aroma de crianza con el resto del vino, así conseguimos la potencia de untuosidad de Adamá 2010, Aumentamos la aportación de barricas de roble francés para favorecer el respeto de la carnosidad propia del vino de la cosecha 2010 como es habitual en ADAMA el tostado de las barricas es ligero y medio para conservar la fruta del vino.
- **Consumo – tiempo de guarda:** está listo para el consumo después de seis meses de su embotellado, tiempo que se estima para que las aristas propias del proceso de embotellado se limen. Si bien puede ser consumido a partir de 2014, es un vino elaborado para ser consumido a partir del cuarto año desde su vendimia, y que aporte la complejidad suficiente para satisfacer al consumidor, no obstante el vino se irá acomplexando 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 tiempo 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 2010 ha de servirse a una temperatura de entre 13 y 16°C. Adamá 2010 combina con asados, quesos semicurados, estofados de caza, probar con algo atrevido alcachofa rellena de foie.