



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 2011

- **Ciclo vegetativo:** con excelente vegetación y producción, sin incidencias hasta la vendimia, ciclo vegetativo con retraso de una semana respecto de 2010. 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, 10, 11 y 12 de octubre de 2011.
- **Producción:** recolección de un total de 32.240 Kg. que proceden de 12 parcelas contiguas, con una superficie total de 6,02ha. Rendimiento de 5.520 Kg./ha.
- **Vinificación:** encubado en depósito de acero inoxidable, maceración durante 15 días, remontando suavemente, delestaje a los cuatro días del comienzo de la fermentación. Prensado manual mediante prensa neumática. Final de la fermentación alcohólica, trasiego y disposición para realizar la degradación maloláctica que concluye el 10 de diciembre de 2011. Posteriormente trasiego, y a continuación encubado en barrica.
- **Crianza:** encubado en barrica entre los meses de mayo y junio de 2012. Barrica nueva (47%) y de segundo año (53%), 30% de roble francés y 70% de roble americano.
- **Embotellado:** descubado de las barricas el 7 de julio de 2014, sin clarificación embotellado previo paso por filtro de membrana de 3 micras. Se dispone de un total de 29.500 botellas de 75 cL, 500 botellas de 150 cL.

EL VINO 2011

- **Datos analíticos de interés:** grado 15,50% v/v, pH 3,74, 113 mg./L de sulfuroso total. IPT 76,5 y 13,5 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 la cosecha 2009, pero con mayor estructura; sin lugar a dudas lo más destacado es la carnosidad y amplitud en boca. La crianza que comienza entre mayo y junio de 2012 y se mantiene durante 25 meses, con el 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, aunque similar al del año 2010, y se mantiene el porcentaje de barrica nueva. Aumentamos la aportación de barricas de roble americano de tostado ligero para favorecer el respeto de la fruta y carnosidad propia del vino de la cosecha 2011, como es habitual en ADAMAs.
- **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 2015, 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 acomplejando con el paso del tiempo y se mantendrá en condiciones óptimas de consumo durante varios años, bien conservado hasta al menos 2030. 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 2011 ha de servirse a una temperatura de entre 13 y 16°C. Adamá 2011 combina con asados, quesos curados, estofados de caza y pescado azul al horno.