



## 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 2014

- **Ciclo vegetativo:** con excelente vegetación y producción, sin incidencias hasta la vendimia, ciclo vegetativo similar a 2011 y 2012. 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: 13 y 14 de octubre de 2014.
- **Producción:** recolección de un total de 6.600 Kg. que proceden de 5 parcelas contiguas, con una superficie total de 1,54 ha. Rendimiento de 4.280 Kg./ha.
- **Vinificación:** encubado en depósito de acero inoxidable, maceración durante 15 días, remontando suavemente. Prensado manual mediante prensa neumática. Final de la fermentación alcohólica, trasiego y disposición para realizar la degradación maloláctica que concluye el 23 de diciembre de 2014. Posteriormente trasiego, y a continuación encubado en bodega.
- **Crianza:** el 15 de febrero de 2015, encubado en bodega nueva (40%) y de segundo año (60%), 30% de roble francés y 70% de roble americano.
- **Embotellado:** descubado de las bodegas el 19 de junio de 2017, sin clarificación embotellado previo paso por filtro de membrana de 3 micras. Se dispone de un total de 4.690 botellas de 75 cL, 600 botellas de 150 cL y 50 botellas de 300 cL.

## EL VINO 2014

- **Datos analíticos de interés:** grado 15,20% v/v, pH 3,77, 122 mg./L de sulfuroso total. IPT 66,2 y 12,60 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 2010 y 2012, pero sin lugar a dudas lo más destacado es la carnosidad y amplitud en boca. La crianza que comienza en marzo de 2015 y se mantiene durante 28 meses tiene como objetivo mantener estas características y potenciar los matices olfativos con la aportación de la bodega. Para acomplejar la untuosidad y carnosidad en boca se decidió en esta cosecha aportar más vainilla aumentando la proporción de roble americano y disminuyendo el aporte de bodega nueva, en definitiva potenciar la vainilla y pimienta blanca en detrimento del cacao y tostado de otras añadas, manteniendo el regaliz y tinta característica de la variedad. Respecto de otras cosechas hemos ampliado el tiempo en bodega y rebajado ligeramente el porcentaje de bodega nueva, para mantener la amplia untuosidad, grasa y persistencia en la boca, así mismo el mayor tiempo en bodega nos proporciona un ensamblaje de los aromas de crianza con el resto del vino, así conseguimos la potencia de untuosidad de Adamá 2014, como es habitual en Adamá el tostado de las bodegas 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 2018, 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 2028. Es un vino pensado para satisfacer al consumidor sin necesidad de esperar años, no necesitamos tiempo 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 2014 ha de servirse a una temperatura de entre 13 y 16°C. Adamá 2014 combina con asados, quesos semicurados, estofados de caza.