



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: 10 de octubre de 2009.
- **Producción:** recolección de un total de 7.600 Kg. que proceden de 6 parcelas contiguas, con una superficie total de 2,95 ha. Rendimiento de 2,576 Kg./ha.
- **Vinificación:** encubado en depósito de acero inoxidable, maceración durante 21 días, remontando suavemente. Prensado manual mediante prensa hidráulica vertical. 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 bodega.
- **Crianza:** el 3 de enero de 2010, encubado en bodega nueva (100%) de roble francés.
- **Embotellado:** descubado de las bodegas el 10 de agosto 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 5.830 botellas de 750 mL.

EL VINO 2009 EF

- **PORQUE ESTA COSECHA:** como en 2006, en el viñedo se dan las condiciones óptimas para obtener un vino de gran carga frutal y tánica, el ciclo de maduración se completa en su totalidad, es decir la piel madura correctamente aportando tanino dulce. Solo se vendimian cuatro parcelas con un 5% de pendiente media y con solo un racimo por sarmiento, haciendo de la uva un fruto espectacular para alcanzar un vino único.

- **Datos analíticos de interés:** grado 15,50% v/v, pH 3,84, 69 mg/L de sulfuroso total, IPT 76 y 15,5 de intensidad colorante.
- **Datos organolépticos de interés:** en enero de 2012 presentaba gran carga frutal, como una potencia tánica espectacular de polifenoles maduros compensados por el alcohol y polisacáridos procedentes de la uva que aportan corpulencia y finura, el vino es carnoso, amplio y sutil en boca. La crianza que comienza en enero de 2010 tiene como objetivo mantener estas características y potenciar la gama de aromas especiados, fenólicos y los matices gustativos relacionados con la estructura tánica, para ello se eligen bodegas nuevas de roble francés de la Tonelería BOUTES de diferentes tostados, como en el 2006 el vino mantiene la presencia sutil de especia y vainilla. Es un vino de largo que se mantiene en la boca de forma espléndida y que confirma la elección de la bodega nueva, para mantener el carácter del vino y a su vez la capacidad de este para ensamblarse con la madera nueva.

Con respecto a ADAMÁ presenta más carga frutal, carnosidad en la boca, menor sensación tánica y más especia, toma más tarde la reducción de botella lo que le permite conservarse durante más tiempo en la botella.

- **Consumo – tiempo de guarda:** es un vino elaborado para ser consumido a partir del tercer año desde su vendimia, 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 2026. 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 EF 2009 ha de servirse a una temperatura de entre 13 y 16°C. Adamá EF 2009 combina con asados, quesos curados y estofados de caza.