

Adamá

ALTO MIRALTARES TINTO JOVEN

El nombre se corresponde con el paraje donde está mayoritariamente el viñedo de la familia García Calvo en Quintana del Pidio, en la provincia española de Burgos en el corazón de la Ribera del Duero.



LA TIERRA DE LA QUE PROCEDE:

- **Vinífera:** tinta del país, esencia de los vinos de la Ribera.
- **Edad:** entre 15 a 35 años, la producción de edad inferior a 15 años, se vende a otras Bodegas.
- **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 TINTO JOVEN

- **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.

EL VINO TINTO JOVEN

- **Datos analíticos de interés:** grado=13,0 % (v/v); acidez total=4,59 g/l; pH=3,68; sulfuroso total=43 mg/l; azúcares residuales=0,13 g/l. Fermentación maloláctica concluida.
- **Datos organolépticos de interés:** presenta excelente fruta de mora y cereza madura, junto con regaliz, el tanino es potente y dulce. El vino es carnoso con excelente estructura y gran amplitud en boca con recuerdos de fruta y regaliz.
- **Consumo – indicaciones:** ha de servirse a una temperatura de entre 14 y 18°C. Combina con verduras plancha, asados y quesos semicurados.