



KIRIOS DE ADRADA
ADRADA ECOLÓGICA S.L.
Bodega y Viñedos de Ribera del Duero

Vino de la tierra y de la vida
Pioneros en viñedos y vinos ecológicos con D.O. Ribera del Duero



VINOS ÁCRATA - LAS CUATRO ESTACIONES

Ácrata Albillo Blanco | Primavera

INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO DE VINO: Blanco de alta gama.

ENVEJECIMIENTO: Bajo lías durante 18 meses, en barrica francesa.

VENDIMIA: 2015

PAÍS: España.

LOCALIZACIÓN: Adrada de Haza (Burgos).

BODEGA PRODUCTORA: Adrada Ecológica S.L.

PRODUCCIÓN: 3.800 botellas.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH: 3,31

GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO: 14 % vol.

ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE: 19 mg/l.

ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO): 5,32 g/l.

ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO): 0,55 g/l.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

VISTA: Color amarillo claro brillante con reflejos a paja dorada, cristalino, limpio. Glicérico, gruesas gotas resbalan al agitar la copa.

NARIZ: Es un vino muy agradable, refrescante incluso. Intenso de aroma, potente, con raza. Carácter primario floral de tilo con recuerdos a rosa. La crianza nos regala unas pinceladas de miel.

BOCA: Bien estructurado, equilibrado, redondo, intenso, con fuerza, acidez fresca y goloso. Una sorpresa muy agradable para el paladar.



COMPRAR ESTE VINO



KIRIOS DE ADRADA

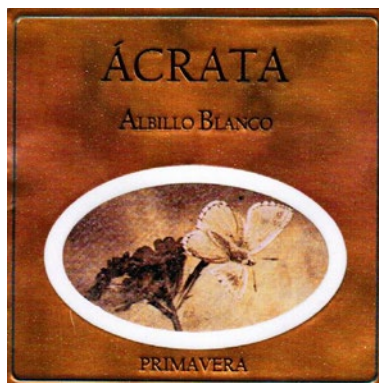
ADRADA ECOLÓGICA S.L.

Bodega y Viñedos de Ribera del Duero

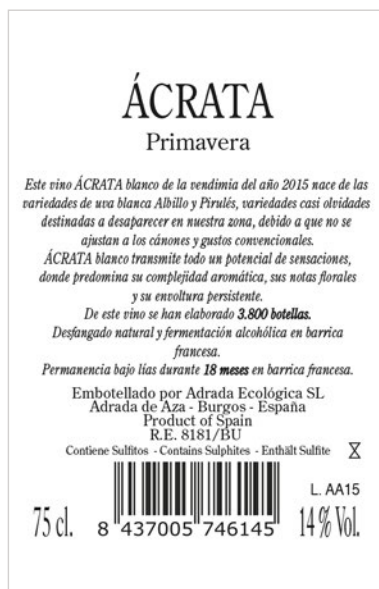
Vino de la tierra y de la vida

Pioneros en viñedos y vinos ecológicos con D.O. Ribera del Duero

ETIQUETA FRONTAL



ETIQUETA POSTERIOR



ELABORACIÓN

TIPO DE FERMENTACIÓN: Espontánea, sin levaduras artificiales.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 4 meses en barrica de roble francés, a una temperatura de 10° C. Desfangado natural y batonage.

CLARIFICACIÓN: Sin clarificación.

CORRECCIONES: No corregimos el vino con ningún producto añadido.

CONSERVACIÓN: Anhidrido sulfuroso (ver cuadro de análisis químico).

PERMANENCIA EN BARRICA: 15 meses en barrica de roble francés.

TIPO DE BARRICA: Barrica de roble francés con una capacidad de 225 L.

EDAD DE LAS BARRICAS: 3º año.

FECHA DE EMBOTELLADO: Abril 2017.

VITICULTURA

VARIEDAD DE UVA: Albillo blanco 45 %, Pirulés 45 %, Otras 10 %.

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 70 – 120 años.

FORMACIÓN DEL VIÑEDO: en vaso.

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 3 Hectáreas.

PRODUCCIÓN, KILOS DE UVA POR HECTÁREA: 2.000 kg/Ha.

TERRUÑO: Suelos silíceos, profundos con textura franco arenosa.

ALTITUD: 900 – 1.000 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA: Continental – mediterráneo con temperaturas máximas y mínimas muy pronunciadas y con contrastes térmicos día – noche muy acusados.

PLUVIOMETRÍA ANUAL 2015: 487 l/m²

VENDIMIA: Se vendimia en el mes de octubre, en caja de 15 kg con una minuciosa selección de la uva.

PRESENTACIÓN

CÓDIGO EAN: 8437005746145

CORCHO: Natural. Medidas: 48 mm x 24 mm

BOTELLA: Borgoña Óptima de 75 cl. Altura: 296 mm. Diámetro: 803 mm. Peso: 395 g. Color: musgo.

CAJA PRESENTACIÓN: Caja cartón tumbada de 6 botellas de 75 cl.



COMPRAR ESTE VINO