



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 Bobal Rosado | Verano

INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO DE VINO: Rosado de alta gama.

ENVEJECIMIENTO: Bajo lías durante 15 meses, en barrica francesa.

VENDIMIA: 2015

PAÍS: España.

LOCALIZACIÓN: Adrada de Haza (Burgos).

BODEGA PRODUCTORA: Adrada Ecológica S.L.

PRODUCCIÓN: 300 botellas.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH: 3,79.

GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO: 14 % vol.

ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE: 16 mg/l.

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 83 mg/l.

ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO): 5,55 g/l.

ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO): 0,37 g/l.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

VISTA: Color rojo claro, con tintes de calabaza incluso bermellón y reflejos rubí en capa fina. En superficie brillante y límpido.

NARIZ: Vino amable, con intensidad suficiente para ofrecernos un desvergonzado carácter herbáceo. Intenso aroma a brotes de grosella negra y frutas del bosque maduras. Recuerdos de anises.

BOCA: Vino con paso goloso que nos demuestra lo agradable de esta variedad. Tanino bien trabajado acompañado de notas torrefactas, tostadas que alargan la grata sensación en boca.



COMPRAR ESTE VINO



KIRIOS DE ADRADA

ADRADA ECOLÓGICA S.L.

Bodega y Viñedos de Ribera del Duero

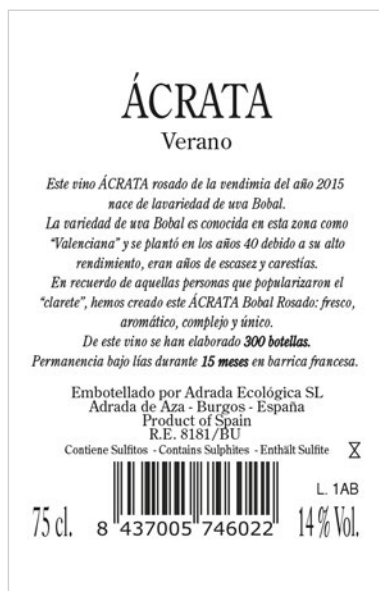
Vino de la tierra y de la vida

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: Crianza bajo lías en barrica de roble francés a una temperatura de 15° C.

CLARIFICACIÓN: Sin clarificación.

CORRECCIONES: No corregimos el vino con ningún producto añadido.

CONSERVACIÓN: Anhidrido sulfuroso en proporciones mínimas (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: 5° año.

FECHA DE EMBOTELLADO: Abril 2017.

VITICULTURA

VARIEDAD DE UVA: Bobal 100 %.

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 70 – 100 años.

FORMACIÓN DEL VIÑEDO: en vaso.

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 2 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: 8437005746022

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