



**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 Garnacha Tinta | Otoño

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**TIPO DE VINO:** Tinto de alta gama.

**ENVEJECIMIENTO:** Durante 15 meses, en barrica de roble francés.

**VENDIMIA:** 2015

**PAÍS:** España.

**LOCALIZACIÓN:** Adrada de Haza (Burgos).

**BODEGA PRODUCTORA:** Adrada Ecológica S.L.

**PRODUCCIÓN:** 900 botellas.

### ANÁLISIS QUÍMICO

pH: 3,56.

**GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO:** 14 % vol.

**ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE:** 32 mg/l.

**ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):** 4,95 g/l.

**ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):** 0,59 g/l.

### ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

**VISTA:** Color granate oscuro con tonos violáceos. Sedosa superficie de aspecto brillante límpido.

**NARIZ:** Perfume de frutos rojos, fino, con carácter y aromas primarios de duración media-alta. Evoca membrillos y compotas.

**BOCA:** Paso de boca sosegado, tranquilo. Contiene un punto de tanino mordaz y notas lácteas.



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:** 30 días en barrica de roble francés, a una temperatura de 15° C.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 6 meses en barrica de roble francés a temperatura entre 16° C.

**CLARIFICACIÓN:** Sin clarificación.

**CORRECCIONES:** No corregimos el vino con ningún producto añadido.

**CONSERVACIÓN:** Anhídrido 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:** Garnacha Tinta 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/m<sup>2</sup>

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

## PRESENTACIÓN

**CÓDIGO EAN:** 8437005746152

**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**