



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 Monastrell Tinto | Invierno

INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO DE VINO: Tinto de alta gama.

CRIANZA: 15 meses en barrica francesa.

AÑADA: 2015

PAÍS: España.

LOCALIZACIÓN: Adrada de Haza (Burgos).

REGIÓN VITIVINÍCOLA: Ribera del Duero.

BODEGA PRODUCTORA: Adrada Ecológica S.L.

TIPO DE PRODUCCIÓN: Ecológica (sin certificación).

PRODUCCIÓN: 1.200 botellas.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH: 3,60.

GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTICO: 14 % vol.

ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE: 42 mg/l.

ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO): 4,80 g/l.

ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO): 0,66 g/l.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

VISTA: Color granate oscuro con tonos violáceos, brillante, limpio y franco. De hermosa lágrima.

NARIZ: Vino agradable con buena intensidad aromática, fino y con carácter. Aromas primarios de boj duración media.

BOCA: Tanino dulcificado, gustoso, estructurado y bien construido. Recuerdos madera tostada y especias suaves como el clavo.





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: 1 mes 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: 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: Enero 2016.

VITICULTURA

TIPO DE CULTIVO: Ecológico.

VARIEDAD DE UVA: Monastrell 100 %.

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 70 – 100 años.

FORMACIÓN DEL VIÑEDO: en vaso.

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 1 Hectárea.

PRODUCCIÓN, KILOS DE UVA POR HECTÁREA: 1.200 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 2014: 487 l/m²

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

PRESENTACIÓN

ETIQUETA FRONTAL: Metal con relieve en seco. Multicolor.

ETIQUETA POSTERIOR: Papel estucado 80 gr. Permanente.

CÓDIGO EAN: 8437005746039

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.