



**KIRIOS DE ADRADA**

**ADRADA ECOLÓGICA S.L.**

Bodega y Viñedos de Ribera del Duero

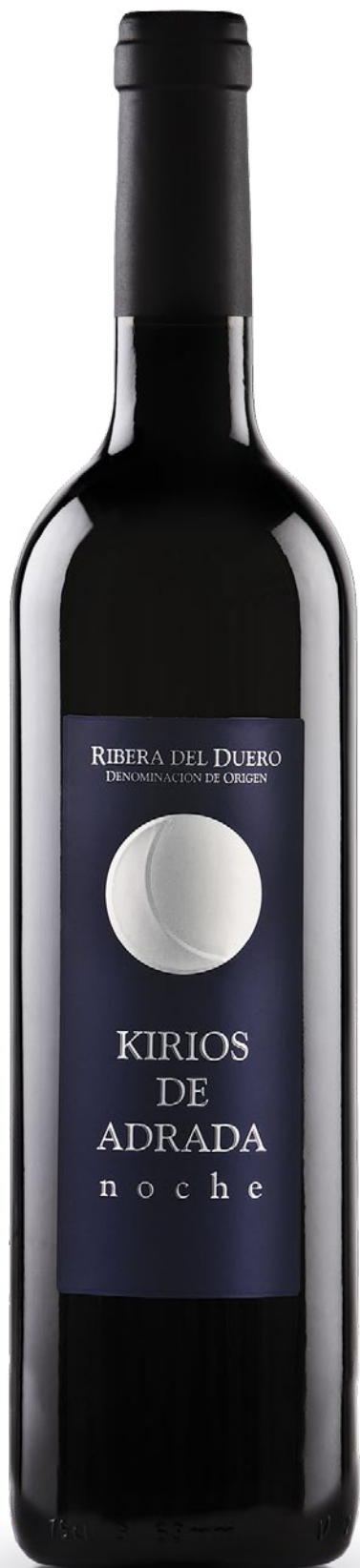


**CATÁLOGO DE VINOS**



**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 KIRIOS DE ADRADA

# Kirios de Adrada noche

## INFORMACIÓN TÉCNICA

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

**CRIANZA:** 20 meses en barrica de roble francés.

**AÑADA:** 2016.

**PAÍS:** España.

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

**REGIÓN VITIVINÍCOLA:** Denominación de Origen Ribera del Duero.

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

**TIPO DE PRODUCCIÓN:** Ecológica.

**PRODUCCIÓN:** 3.000 botellas.

## ANÁLISIS QUÍMICO

**pH:** 3,82

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

**ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE:** 3 mg/l.

**ANHÍDRIDO SULFUROSO COMBINADO:** 8 mg/l.

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 11 mg/l.

**ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):** 4,72 g/l.

**ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):** 0,71 g/l.

## ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

**VISTA:** Rojo rubí, con reflejos carmín. Aspecto glicérico con lágrima abundante.

**NARIZ:** Grosellas, cerezas y frambuesas. Notas lácteas. Potente, pletórico en alcohol. La fruta madura llega a la nariz, dejando paso a la canela y pimienta. La madera noble, bien cuidada, nos aporta coco.

**BOCA:** Vino equilibrado, grueso y goloso. Frutas rojas maduras se funden en la boca con la madera que nos aporta la sorpresa. Incienso. Ensambla todo lo anterior en un vino cálido, largo, con cuerpo, muy agradable y gustoso en boca. Buen paso y amable retrogusto. Un regalo, para los amantes del vino.



**KIRIOS DE ADRADA**

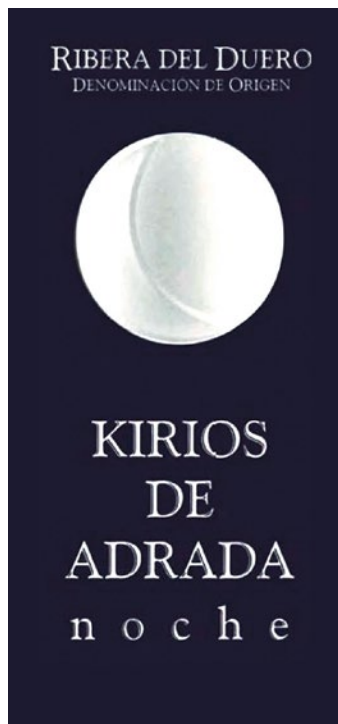
**ADRADA ECOLÓGICA S.L.**

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:** 15 días en depósito de acero inox., a una temperatura de 22° C.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 60 días en depósito de acero inox., a una temperatura de 18° 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:** 20 meses en barrica de roble francés.

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

**EDAD DE LAS BARRICAS:** 1°, 2° y 3° año.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Septiembre 2018.

## VITICULTURA

**TIPO DE CULTIVO:** Ecológico.

**VARIEDAD DE UVA:** Tempranillo 100%.

**EDAD DE LOS VIÑEDOS:** 20 años.

**FORMACIÓN DEL VIÑEDO:** en vaso.

**SUPERFICIE DE VIÑEDO:** 1 Hectárea.

**PRODUCCIÓN, KILOS DE UVA POR HECTÁREA:** 3.600 kg/Ha.

**TERRUÑO:** Extremadamente calizo, pedregoso, de suelos profundos, con textura franco arcillosa.

**ALTITUD:** 900-920 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 2016:** 504,5 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.

## PRESENTACIÓN

**CÓDIGO EAN:** 8437005746107

**CORCHO:** Natural. Medidas: 48 mm x 24 mm

**BOTELLA:** Bordelesa Stilus de 75 cl. Altura: 325 mm. Color: musgo.

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



**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 y Pirulés | Primavera

### INFORMACIÓN TÉCNICA

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

**ENVEJECIMIENTO:** Bajo lías durante 25 meses, en barrica francesa.

**VENDIMIA:** 2016.

**PAÍS:** España.

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

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

**PRODUCCIÓN:** 1.000 botellas.

### ANÁLISIS QUÍMICO

**pH:** 3,40

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

**ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE:** 2 mg/l.

**ANHÍDRIDO SULFUROSO COMBINADO:** 130 mg/l.

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 132 mg/l.

**ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):** 4,12 g/l.

**ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):** 0,55 g/l.

### ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

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

**NARIZ:** Intenso. Perfume a flores blancas, hojarasca. Aroma mineral. Siempre con una envoltura dulzona propia de las frutas compotadas: manzanas, peras, piña. Es un vino muy agradable, refrescante. La crianza nos regala unas pinceladas de miel.

**BOCA:** Bien estructurado, equilibrado, redondo, intenso, envolvente, con fuerza, acidez fresca y goloso con un ligero amargor que nos invita a seguir bebiendo. Recuerdos al amargor del cacao. Muy agradable.



**KIRIOS DE ADRADA**

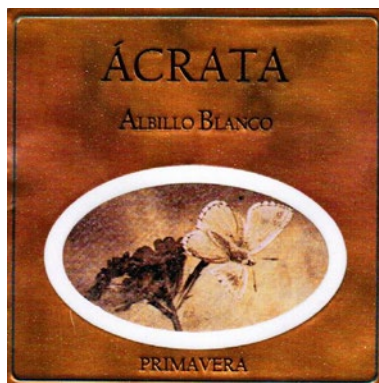
**ADRADA ECOLÓGICA S.L.**

Bodega y Viñedos de Ribera del Duero

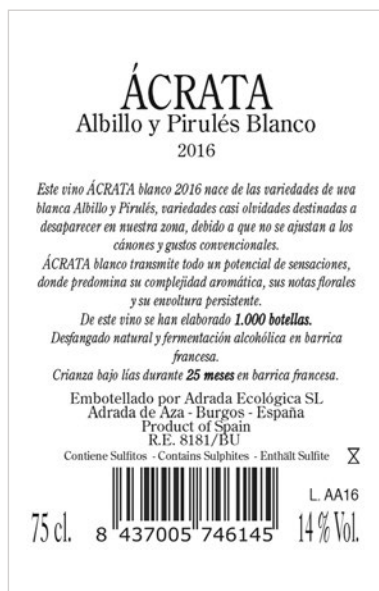
*Vino de la tierra y de la vida*

*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:** Anhídrido sulfuroso (ver cuadro de análisis químico).

**PERMANENCIA EN BARRICA:** Bajo lías durante 25 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:** Noviembre 2018.

## 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:** 0,30 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 2016:** 504,5 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.

## 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.



**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 bodega 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.



**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/m2

**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.



**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.

**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:** 1.200 botellas.

### ANÁLISIS QUÍMICO

**pH:** 3,60.

**GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO:** 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

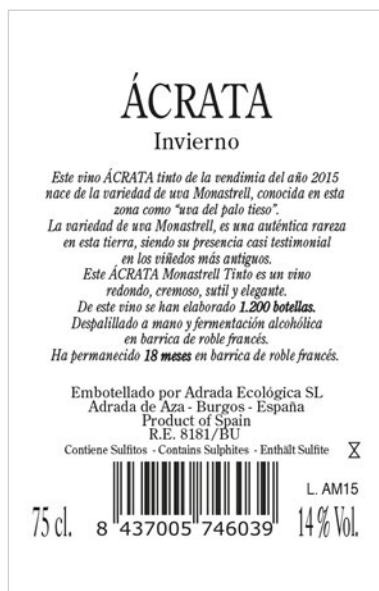
*Vino de la tierra y de la vida*

*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:** 18 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:** 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 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.

## PRESENTACIÓN

**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.



**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 KIRIOS DE ADRADA

## Kirios de Adrada Ricotí 2016

*Un euro de la venta de este vino va destinado a restaurar y proteger el hábitat de la Alondra Ricotí, ave en peligro de extinción en el Páramo de Corcos*

### INFORMACIÓN TÉCNICA

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

**AÑADA:** 2016

**PAÍS:** España.

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

**REGIÓN VITIVINÍCOLA:** Denominación de Origen Ribera del Duero.

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

**TIPO DE PRODUCCIÓN:** Ecológica.

**PRODUCCIÓN:** 4.000 botellas.

### ANÁLISIS QUÍMICO

**pH:** 3,82.

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

**ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE:** 2 mg/l.

**ANHÍDRIDO SULFUROSO COMBINADO:** 0 mg/l.

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 2 mg/l.

**ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):** 5,47 g/l.

**ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):** 0,66 g/l.

### ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

**VISTA:** Morado intenso con notas violáceas, muy buena capa. Plomizo.

**NARIZ:** Notas a naturaleza. Ciruelas, membrillos, grosellas y moras. Notas de maderas ejercitadas y fondo de sotobosque. Aires de vainilla y fresas.

**BOCA:** Generoso, equilibrado y envolvente, reafirmando los toques a frutillas confitadas. Largo y agradable postgusto.



**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 ÚNICA



VER ETIQUETA

## ELABORACIÓN

**TIPO DE FERMENTACIÓN:** Espontánea, sin levaduras artificiales.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** 10 días en depósito de acero inox., a una temperatura de 24° C.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 30 días en depósito de acero inox., a una temperatura de 17° 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:** Sin barrica.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Agosto 2017.

## VITICULTURA

**TIPO DE CULTIVO:** Ecológico.

**VARIEDAD DE UVA:** Tempranillo 80%, Garnacha 15%, Otras tintas 5%.

**EDAD DE LOS VIÑEDOS:** 20 años.

**FORMACIÓN DEL VIÑEDO:** en vaso.

**SUPERFICIE DE VIÑEDO:** 1 Hectárea.

**PRODUCCIÓN, KILOS DE UVA POR HECTÁREA:** 5.500 kg/Ha.

**TERRUÑO:** Extremadamente calizo, pedregoso, de suelos profundos, con textura franco arcillosa.

**ALTITUD:** 920 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 2016:** 504,50 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.

## PRESENTACIÓN

**ETIQUETA ÚNICA:** Dimensiones: 130 mm x 190 mm.

Material: Tintoretto Gesso adh. Humedad.

**ETIQUETA RIBERA DEL DUERO**

**SELLO CONSEJO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE C. y L.**

**CÓDIGO EAN:** 8437005746053

**CORCHO:** Natural. Medidas: 48 mm x 24 mm

**BOTELLA:** Bordelesa Estandar de 75 cl. Altura: 290 mm. Color: Verde.

**CAJA PRESENTACIÓN:** Caja cartón de 12 botellas de 75 cl.