



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: 12 meses en barrica de roble francés.

AÑADA: 2015

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: 3,28

GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTICO: 14 % vol.

ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE: 6 mg/l.

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 19 mg/l.

ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO): 4,72 g/l.

ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO): 0,70 g/l.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

VISTA: Vino granate opaco, violáceo y púrpura. Superficie satinada, aterciopelada. Tinte franco, noble de aspecto brillante, límpido. Preciosas lágrimas glicéricas teñidas y abundantes resbalan por la copa al agitarlo.

NARIZ: Vino con buena intensidad aromática, típica de esta variedad. Potentes aromas de grosellas negras, tostados, nuez moscada y clavo.

BOCA: Vino potente, carnoso, vigoroso, denso, consistente, equilibrado nos llena la boca con su presencia. Tanino suave, goloso, tostado justo. Su madera y glicerina bien ensambladas nos dan el punto final a un vino para degustar en compañía.



KIRIOS DE ADRADA

ADRADA ECOLÓGICA S.L.

Bodega y Viñedos de Ribera del Duero

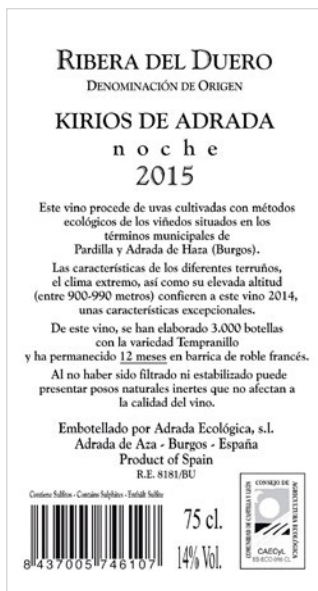
Vino de la tierra y de la vida

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: Anhídrido sulfuroso en proporciones mínimas (ver cuadro de análisis químico).

PERMANENCIA EN BARRICA: 12 meses en barrica de roble francés.

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

EDAD DE LAS BARRICAS: 3° año.

FECHA DE EMBOTELLADO: Marzo 2016.

VITICULTURA

TIPO DE CULTIVO: Ecológico.

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo 100%.

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 15 años.

FORMACIÓN DEL VIÑEDO: en vaso.

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 2,5 Hectáreas.

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

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

ALTITUD: 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: 480 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: Dimensiones: 120 mm x 55 mm.

Material exclusivo: Metal con relieve en seco. 1 color.

ETIQUETA POSTERIOR: Dimensiones: 108 mm x 60 mm.

Material: Papel estucado 80 gr. Permanente. 1 color

ETIQUETA RIBERA DEL DUERO

SELLO CONSEJO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE C. y L.

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.