



**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:** 17 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:** 6.600 botellas.

### ANÁLISIS QUÍMICO

**pH:** 3,97

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

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

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

**ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL:** 5 mg/l.

**ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO):** 4,58 g/l.

**ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO):** 0,51 g/l.

### ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

**VISTA:** Superficie mate de color rojo con reflejos bermellones, franco, aspecto velado y glicérico.

**NARIZ:** Grosellas, cerezas y frambuesas, en su plenitud, nos invaden la boca. Bautizadas con lácteos y maderas nobles muy bien tostadas. Vainillas y regaliz se hacen notar al final.

**BOCA:** Incisivo pero equilibrado. De paso medio y toque cálido. Las cerezas y moras se funden con la madera tostada. Los taninos impacientes nos dan paso a los vainillas y regaliz. Persistencia larga.



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:** 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:** 17 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:** Agosto 2017.

## 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:** 900-990 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:** 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.



**COMPRAR ESTE VINO**