



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 todo

INFORMACIÓN TÉCNICA

TIPO DE VINO: Tinto de alta gama.

CRIANZA: 20 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: 600 botellas.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH: 3,95

GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO: 14 % vol.

ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE: 3 mg/l.

ANHÍDRIDO SULFUROSO COMBINADO: 22 mg/l.

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 25 mg/l.

ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO): 4,75 g/l.

ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO): 0,49 g/l.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

VISTA: Superficie irisada con tono rubí leonado. Franco, mate. Glicerina desbordante.

NARIZ: Buena intensidad con carácter arcaico y maderizado. Fondos de regaliz y sotobosque.

BOCA: Rico, incluso dulce por su alcohol, sin aristas ni astringencias, aterciopelado de buen paso en boca. Frutas rojas y negras, te invaden la boca. Bien estructurado, te anima a disfrutar de otra copa.



COMPRAR ESTE VINO



KIRIOS DE ADRADA

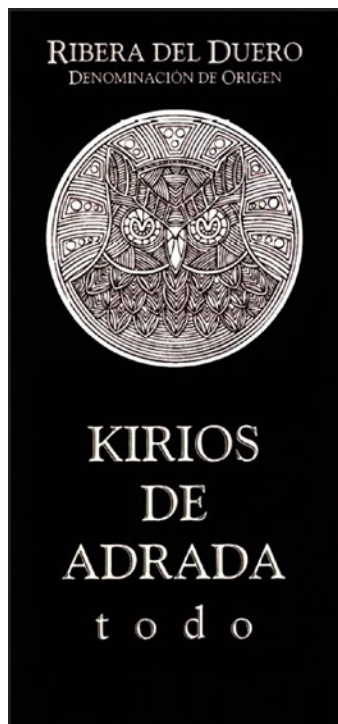
ADRADA ECOLÓGICA S.L.

Bodega y Viñedos de Ribera del Duero

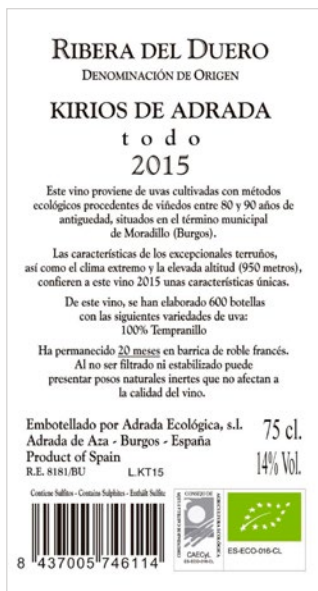
Vino de la tierra y de la vida

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: 10 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: 2° año.

FECHA DE EMBOTELLADO: Agosto 2017.

VITICULTURA

TIPO DE CULTIVO: Ecológico.

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo 100%.

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 70 – 100 años.

FORMACIÓN DEL VIÑEDO: en vaso.

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 2,5 Hectáreas.

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

TERRUÑO: Suelos silíceos, profundos con textura franco arenosa.

ALTITUD: 900 – 1.100 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.

PRESENTACIÓN

CÓDIGO EAN: 8437005746114

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