



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: 14 meses en bodega de roble francés.

AÑADA: 2018.

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: 4.275 botellas.

ANÁLISIS QUÍMICO

GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO: 14 % vol.

ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO): 6,27 g/l.

pH: 3,81

ACIDEZ VOLÁTIL (ACÉTICO): 1,01 g/l.

ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL: 23 mg/l.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

VISTA: Color rojo cereza picota, con ribete rojo más apagado. Limpio, sin presentar turbidez.

NARIZ: Intensidad media. Complejo, aromas a cereza picota, con toques terciarios de la madera y aromas secundarios con toques lácticos. Muy especiado, nuez moscada, tomillo, mucha pimienta, muy balsámico.

BOCA: Taninos muy pulidos. Con mucho cuerpo y fresca dejando un buen recorrido. Vivo, con mucho futuro. En boca aparecen las especias, sobre todo la pimienta. Muy fresco.



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 25° C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 15 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: Anhídrido sulfuroso en proporciones mínimas (ver cuadro de análisis químico).

PERMANENCIA EN BARRICA: 14 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: Mayo 2020.

VITICULTURA

TIPO DE CULTIVO: Ecológico.

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo 100%.

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 20 años.

FORMACIÓN DEL VIÑEDO: en vaso.

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 0,9 Hectárea.

PRODUCCIÓN, KILOS DE UVA POR HECTÁREA: 3.000 kg/Ha.

TERRUÑO: Suelos silíceos, profundos con textura franco arenosa.

ALTITUD: 900 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: 650,5 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.



COMPRAR ESTE VINO