

✉ bodega@kitoriosdeadrada.com
☎ +34 615587587
📷 @bodega_adrada

KIRIOS DE ADRADA noche



Tipo de vino: Tinto Roble

Producción: Ecológica, con certificado del CAECyL

Añada: 2021

Región de producción: Ribera del Duero

Variedad de uva: 100% Tempranillo

Edad de los viñedos: 20 años

Vendimia: Del 5 al 8 de octubre

Fermentación: 15 días en depósitos de acero inox. a una temperatura de 25°C

Fermentación Maloláctica: 15 días en depósitos de acero inox. a una temperatura de 17°C

Crianza: En barricas de roble francés

Tiempo de crianza: 9 meses en barricas de 225 litros

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

Presentación: Caja de cartón de 6 botellas

Formato: 750 ml.

Temperatura de servicio: 16 - 17 °C

FASE VISUAL

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.

FASE OLFATIVA

Vino con buena intensidad aromática, típica de esta variedad de uva Tempranillo. Potentes aromas a frutas rojas, flores, toques de violetas, tostados, tabaco, nuez moscada y clavo.

FASE GUSTATIVA

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 con cierto toque amargo. Un vino de larga vida.