

adorado de menade

“Cuando el vino era un alimento, cuando narraba las historias de los viticultores de la región de Rueda, cuando el viñedo era una maraña de cepas viejas de Verdeja y Palomino, nació Adorado, allá por 1900. Un vino elaborado con la tecnología más austera, las manos. Cada año recibía una pequeña pócima de rejuvenecimiento, bajo velo de flor, con el sistema de criaderas y soleras. Con el tiempo se volvió rancio, oxidado, pero esa es su grandeza. Adorado es el vino del abuelo, del padre, de los hijos... De los Sanz”.



VENDIMIA

Estrictamente manual. Solera transportada en carro de mulos.

VINIFICACIÓN

Solera prensada en prensa mecánica vertical datada en 1900. Mostos totalmente naturales y turbios, la fermentación se desarrolla de forma espontánea, por levaduras indígenas. El vino se encabeza con alcohol vínico antes de que comience la crianza en botas, aumentando dos o tres grados el volumen del alcohol. Una vez en las botas, el vino desarrolla el velo de flor, que aparece cada año en primavera. Tras la desaparición del velo de flor, comienza el periodo de crianza oxidativa mediante el sistema de criaderas y soleras en la bodega subterránea. La solera de Adorado data de 1967, pero la primera saca se ha llevado a cabo en 2018 con el fin de reactivar el sistema de criaderas y soleras.

ESTABILIZACIÓN

Vino en rama, sin clarificar ni filtrar.

CATA SENSORIAL

COLOR

Limpio, color yodo, oro viejo con borde ambarino.

AROMAS

Estilo “rancio” u oxidativo. Es intenso, con una gran paleta de aromas que van desde los frutos secos hasta los ahumados, pasando por los de fruta escarchada o especias. En nariz, recuerdos a la historia de la familia Sanz.

BOCA

Un vino de lleno de sensaciones en el paladar. Fino, estructurado, salino, redondo, muy complejo y equilibrado. El final es largo, especiado, graso con persistencia. Es todo es nada. Es Adorado.

ALC 15,5% Vol.



150cl



8 - 12 °C

	FORMATO/CIERRE	PESO BRUTO (kg)	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	LARGO (cm)	CÓDIGO
BOTELLA	Tapón/Corcho	2	33,26	11,62	–	8437008963365
CAJA	x1	2,5	35	17	16,5	–

