

adorado de menade

«Quand le vin était un aliment, quand il racontait les histoires des viticulteurs de la région de Rueda, quand le vignoble était un enchevêtrement de vieilles vignes de Verdejo et Palomino, est né Adorado, en 1900. Un vin élaboré avec la technologie la plus austère, les mains. Chaque année il recevait une petite cure de jouvence, sous voile de flor, avec le système de criaderas et soleras. Avec le temps il est devenu rancio, oxydé, et ceci lui a apporté sa grandeur. Adorado est le vin du grand père, du père, des enfants, des Sanz ».



VENDANGE

Strictement manuelle. Solera transportée en charrette de mulet.

VINIFICATION

Solera pressée en presse mécanique verticale qui date de 1900. Les moûts sont totalement naturels et troubles, la fermentation se développe de manière spontanée, grâce aux levures indigènes. Le vin est muté avec de l'alcool vinique avant que commence le vieillissement en fûts, augmentant de deux ou trois degrés le volume de l'alcool.

Un fois en fûts, le vin développe le voile de flor, qui apparait chaque année au printemps. Suite à la disparition du voile, commence la période du vieillissement oxydatif à travers du système de criaderas et soleras dans la cave souterraine.

La solera de Adorado date de 1967, mais sa première sortie a été réalisée en 2018 avec l'objectif de réactiver le système de criaderas et soleras.

STABILISATION

Vin sans clarification ni filtration.

DÉGUSTATION

COULEUR

Net, couleur iodé, or ancien, bordures ambrées.

ARÔMES

Style "rancio" et oxydatif. Adorado est intense, avec une large palette d'arômes qui vont des fruits secs au fumé, en passant par ceux des fruits confits ou des épices. Au nez, il rappelle à l'histoire de la famille Sanz.

BOUCHE

Un vin plein de sensations au palet. Fin, structuré, salin, rond, très complexe et équilibré. Longueur en bouche, épicé, gras avec de la persistance, Tel est Adorado.

ALC 15,5% Vol.



150cl

BOUTEILLE

FORMAT/
FERMETURE

Bouchon de liège

POIDS BRUT
(kg)

2

HAUTEUR
(cm)

33,26

LARGEUR
(cm)

11,62

PROFONDEUR
(cm)

-

CODE

8437008963365



8 - 12 °C

CAISSE

x1

2,5

35

17

16,5

-

