

adorado de menade

SECALA-MENADE 1820

Verdeja - Viticultura orgánica certificada.

Un vino que nace como homenaje a las antiguas elaboraciones de nuestra tierra. En 2018 realizamos la primera saca de una solera de 1900 para reactivar el sistema de criaderas y soleras.



HISTORIA

“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, 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”.

ELABORACIÓN

Verdeja. Solera de 1900.

Vendimia manual tardía para conseguir vinos con alta graduación de alcohol propio. Vino sin encabezar.

Richard reactivó el sistema de criaderas en 2018, pero con su interpretación: el vino con el que se rocía, de verdeja de cepas centenarias, crio alrededor de un año en tinajas de barro bajo velo de flor.

Posteriormente, pasa a llenar la tercera criadera. Crianza oxidativa bajo el sistema de criaderas y soleras en la bodega subterránea.

Se realizan dos sacas anuales, en otoño y primavera. Vino en rama, sin clarificar ni filtrar.

ALC 15,5% Vol.

75cl
150cl

10-12 °C

CATA SENSORIAL



Limpio, color yodo, oro viejo con borde ambarino.



Estilo “rancio” u oxidado. 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.



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.