

# BODEGA DOMINIO DE AATAUTA

## D.O. Ribera del Duero

**Dirección:** Ctra. Morcuera s/n

**Página web:** [dominiodeatauta.com](http://dominiodeatauta.com)

**Año de fundación:** 2000

**Producción media anual:** 130.000 botellas



**DOMINIO DE AATAUTA**  
RIBERA DEL DUERO

**Subzona:** Valle de Atauta, Atauta, Soria. Valle localizado en paralelo al cauce del río Duero con orientación Este- Oeste. 4 Km de longitud y 1 Km de ancho.

**Viñedos (extensión, edad, etc.):** 15 ha. de viñedo propio y 30 ha. de viñedo controlado. Dominio de Atauta gestiona más de 500 parcelas en el pequeño Valle de Atauta donde se desarrolla una viticultura en la que solo se utilizan productos orgánicos respetuosos con el medio ambiente y realizando los trabajos de la forma más sostenible posible.

**Ubicación:** Valle de Atauta, Atauta, Soria. Valle localizado en paralelo al cauce del río Duero con orientación Este- Oeste. 4 Km de longitud y 1 Km de ancho.

**Orografía:** Laderas del valle, paramo y fondo

**Altitud:** entre 980- 1050 m

**Clima:** continental extremo con rasgos mediterráneos.

**Precipitaciones medias:** 430 mm/año

**Suelos:** arenosos, arcillosos y francos sobre roca madre calcárea pura poco descompuesta, con profundidades que oscilan desde los 0,7 m a los 2,5 metros máximo con distintas orientaciones y exposiciones.

**Edad del viñedo:** Prefiloxérico. Edad media 120-140 años

**Sistema de poda:** vaso

**Marco de plantación:** 1,7x1,7 m

**Densidad de plantación:** 2800 plantas/ha

**Producción media:** 2500 Kg/ha

**Cultivo:** Manual, Orgánico

**Variedad:** Tinto Fino

**Depósitos fermentación (inox, madera, cemento...):** La bodega cuenta con depósitos de distintos Materiales y tamaños para adaptarse a las distintas necesidades de cada tipo de uva. Entre los materiales se encuentran tinas de maderas, depósitos de hormigón y de acero inoxidable y tamaños que van desde 1.000 hasta 10.000 litros.

**Crianza:** La crianza se realiza en su totalidad en barricas de distintos tamaños de roble francés procedente de distintas tonelerías. En general usamos hasta 6 años las barricas, haciendo una renovación de un 20% anual, dependiendo de las características de la cosecha. El parque de barricas consta de 620 barricas.

**Vinos:** Parada de Atauta, Dominio de Atauta, Llanos del Almendro, Valdegatiles y La Mala.

# DOMINIO DE ATAUTA 2013



DOMINIO DE ATAUTA  
RIBERA DEL DUERO

**ORIGEN:** Nace con la intención de mostrar la concentración, complejidad y potencial de las uvas y viñedos de la zona. El vino habla por sí sólo, mostrando gran potencial e intensidad, con un final de boca largo y fresco.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 39,727 botellas 0,75l – 720 botellas 1,5l

**COSECHA:** 2013

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** La añada 2013 fue en general más fría y lluviosa de lo habitual. Las temperaturas estivales que vinieron marcadas por una primavera con pluviometrías superiores a lo normal y un verano con temperaturas también más bajas de lo habitual, hicieron que la vendimia se retrasase 10 días sobre una cosecha normal propiciando vinos más frutales.

## ELABORACIÓN

**VARIEDAD:** 100% Tinto Fino

**CRIANZA:** 16 meses en bodega de roble francés 40% nuevo 60 % usado

**ELABORACIÓN:** Este vino se elabora a partir de una mezcla de viñedos localizados en las laderas, páramo y en el fondo del valle. Las composiciones de suelo son variadas, arenas calcáreas, franco arenosos, arcillosos o de canto rodado, todos ellos sobre un lecho de roca calcárea. Se elabora en depósitos de hormigón y en tinajas de madera, seleccionando el material en función de las características de las uvas de cada parcela.

## VIÑEDO:

**EDAD MEDIA:** 100 y 140 años

**SUELO:** Franco-arenoso-arcilloso sobre roca calcárea con diferentes profundidades, desde los 0,8 a los 1,7 m.

**CLIMA:** Continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos largos y fríos y veranos cortos y calurosos.

## NOTA DE CATA:

Color cereza picota casi negro en profundidad. Intenso, complejo y potente. Se pueden encontrar los aromas típicos de la garriga, romero y lavanda junto con frutos del bosque negros maduros y notas especiadas. Paso de boca redondo y suave al mismo tiempo, acompañado de taninos finos granulosos bien integrados y maduros. El paso de boca es amplio y largo. Buena acidez y equilibrio con un final muy mineral.

## MARIDAJE:

Carnes blancas, asados de cordero o cabrito en particular, mollejas y setas, arroces particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, morcilla de arroz y cualquier plato condimentado con trufa negra. El vino habla por sí sólo, mostrando gran potencial e intensidad, con un final de boca largo y fresco.

## DATOS TÉCNICOS:

**ALCOHOL:** 14% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 4.43 g/L (tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1.6 g/L

## PUNTUACIONES:

<b>GUÍA PEÑÍN 2016</b> · Dominio de Atauta 2012	92ptos
<b>STEPHEN TANZER</b> · Dominio de Atauta 2011	92ptos
<b>GUÍA PROENSA 2015</b> · Dominio de Atauta 2011	92ptos

**DOMINIO DE ATAUTA NACE EN 2000** en el Valle de Atauta, un valle único que constituye una auténtica joya enológica y etnográfica. En este valle se descuelga Dominio de Atauta, bodega que forma parte de Avanteselecta que elabora vinos en 9 bodegas en las principales Denominaciones de España.



**PRESENTACIÓN:** 75cl.

**BODEGA** Dominio de Atauta  
**D.O.** Ribera del Duero  
**AÑADA** 2013  
**VARIEDAD** 100% Tinto Fino  
**CRIANZA** 16 meses en bodega