

BODEGA DOMINIO DE AATAUTA

D.O. Ribera del Duero

Dirección: Ctra. Morcuera s/n

Página web: dominiodeatauta.com

Año de fundación: 2000. Pertenece al grupo AVANTESELCTA desde el año 2008.

Producción media anual: 120.000 botellas



DOMINIO DE AATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Subzona: Valle de Atauta, Atauta, Soria. En la límite Este de la D.O Ribera del Duero, en su zona más alta y fría se sitúa el Valle de Atauta, un pequeño valle de 4km de largo (Este-Oeste) y 1km de ancho (Norte-Sur) paralelo al cauce del río Duero.

Viñedos (extensión, edad, etc.): 21 ha. de viñedo propio y 22 ha. de viñedo controlado. Dominio de Atauta gestiona cerca de 600 parcelas en el Valle de Atauta, lo que supone el 85% del viñedo prefiloxérico del valle y donde, a día de hoy, se han identificado 25 terroirs diferentes sobre los que 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.

Orografía: Laderas del valle, paramo y fondo

Altitud: entre 940m en el fondo del valle y los 1010m de lo alto del páramo.

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 metros máximo con distintas orientaciones (predominio orientación norte) 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 5 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.

LLANOS DEL ALMENDRO 2012

ORIGEN: Producido exclusivamente del terroir Llanos del Almendro en el Valle de Atauta. 1,3903has de viñedos de 140 años de media, distribuidas en 19 parcelas sobre una ladera con orientación norte a 965m de altitud con un suelo arenoso y franco-arenoso de 1,2m de profundidad antes de la roca caliza.

PRODUCCIÓN TOTAL: 1.489 botellas numeradas de 0,75L

COSECHA: 2012

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Añada de marcado carácter seco y cálido. Un invierno seco hizo que empezáramos el ciclo sin las reservas hídricas necesarias, anticipando un año difícil, pero un principio de primavera inusualmente lluvioso vino a corregir en parte este desajuste. Un verano tremendamente cálido con temperaturas más altas de lo normal y un septiembre seco y cálido marcaron el carácter cálido de la añada. Vinos con gran estructura y color.

ELABORACIÓN:

VARIEDAD: 100% Tinto Fino

CRIANZA: 16 meses en barrica 100% roble francés en barricas de 1 uso.

ELABORACIÓN: Selección doble (racimos y uvas) a la entrada de la bodega. Vinificación parcelaria con levaduras autóctonas en depósitos abiertos de acero inoxidable de 1000L mediante bazuqueos. Fermentación maloláctica en inox.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: pie franco de 140 años

ALTITUD: ladera orientación norte a 965m

SUELO: 1,39ha de suelo arenoso y franco-arenoso de 1,2m de profundidad hasta la roca caliza.

CLIMA: Continental extremo con rasgos mediterráneos.

Precipitaciones año 2012: 212mm (-50% sobre año medio)

NOTA DE CATA:

Color cereza picota. Vino intenso e increíblemente complejo. Mezcla de aromas y sabores de frutos del bosque, rojos y negros, maduros, combinados con notas balsámicas de regaliz negro y notas de almendras amargas. En boca es elegante y sedoso, largo, desarrollando un gran final largo y persistente.

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.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 15% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.66g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1.50 g/L

WINE SPECTATOR: 96

VINOUS: 95

GUÍA PEÑIN: 93

NOTA DE LOS ELABORADORES:

Llanos del Almendro representa la máxima expresión de la elegancia en el Valle de Atauta. Pura delicadeza que te envuelve la boca en seda y no se acaba nunca. Un vino especial que refleja la esencia de este terroir de Llanos del Almendro.

Jaime Suárez enólogo e Ismael Sanz responsable de viticultura.



DOMINIO DE ATAUTA

RIBERA DEL DUERO



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Dominio de Atauta

D.O. Ribera del Duero

AÑADA 2012

VARIEDAD 100% Tinto Fino

CRIANZA 16 meses en barrica