

BODEGA DOMINIO DE ATAUTA

D.O. Ribera del Duero

Dirección: Ctra. Morcuera s/n

Página web: dominiodeatauta.com

Año de fundación: 2000

Producción media anual: 100.000 botellas



DOMINIO DE ATAUTA
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 5 años las barricas, haciendo una renovación de un 30-35% 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.

LA MALA 2011



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO

ORIGEN: Junto a los otros dos vinos de pago que se elaboran en la bodega, La Mala nace con la intención de mostrar las diferentes expresiones de la Tinto Fino cuando se modifican las variables de suelo en la misma zona. Toma su nombre de la baja producción de sus cepas, por lo que antiguamente se la consideraba poco rentable y se la llamaba 'La Mala'.

PRODUCCIÓN TOTAL: 566 botellas 0,75l

COSECHA: 2011

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La vendimia se lleva a cabo durante la segunda y tercera semana de octubre. La ausencia de heladas, tanto primaverales como otoñales, proporcionó un ciclo largo que favoreció la maduración óptima de taninos en hollejo y en pepita. El mes de septiembre fue bueno para la maduración con temperaturas moderadas por el día y frescas durante la noche. El mayor reto, como siempre, fue encontrar equilibrio entre la madurez del hollejo y pepita, sin perder acidez. El vino habla por sí sólo, mostrando gran potencial e intensidad.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tinto Fino

CRIANZA: 18 meses en barrica 100% roble francés

ELABORACIÓN: Se desarrolla una exhaustiva selección de la uva en el momento de entrada en la bodega. Se elabora en pequeños depósitos abiertos de acero inoxidable, respetando al máximo la excelente materia prima que llega de la viña.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: Prefiloxerico, de más de 140 años.

SUELO La Mala es una pequeña parcela ubicada en una pequeña terraza en la ladera del valle, rodeada por encinas y nogales con una superficie de 0,8 ha. Es un suelo arenoso/franco con arena en superficie sobre roca madre calcárea pura poco descompuesta. Profundidad del suelo de 0,7m hasta la roca calcárea.

CLIMA: Continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos largos y fríos, y veranos cortos y calurosos. Precipitaciones bajas, inferiores a 400 mm anuales.

NOTA DE CATA:

Color cereza picota. Vino perfumado, con gran diversidad de aromas con plantas aromáticas, lavanda, romero, manzanilla combinada con frutos del bosque rojos y negros maduros y ligeras notas de café y especias. Paso de boca de nuevo perfumado y suave, todo ello acompañado por una textura de tanino fino granuloso. Buena acidez y equilibrio.

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 platos aromatizados de trufa negra.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 15% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.59 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1.6 g/L

PUNTUACIONES:

WINE SPECTATOR · La Mala 2011

95ptos.

GUÍA PEÑÍN 2015 · La Mala 2011

96ptos.

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 2011
VARIEDAD 100% Tinto Fino
CRIANZA 18 meses en barrica