

## BODEGA DOMINIO DE ATAUTA

### D.O. Ribera del Duero

**Dirección:** Ctra. Morcuera s/n

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

**Enóloga:** Almudena Alberca

**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.

## LLANOS DEL ALMENDRO 2009

**ORIGEN:** Junto a los otros dos vinos de pago que se elaboran en la bodega, Llanos del Almendro nace con la intención de mostrar las diferentes expresiones de la Tinto Fino cuando se modifican las variables de suelo en una misma zona.

**ENÓLOGA:** Almudena Alberca Martín

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 3.425 botellas 0,75L

**COSECHA:** 2009

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** La vendimia se hace la 2ª y 3ª semana de octubre después de una lenta pero armónica maduración, consiguiendo una cosecha excepcional. Fue una añada con una climatología normal, excepto agosto y septiembre que tuvieron temperaturas más altas de lo habitual y que, junto con las precipitaciones, consiguieron que la uva madurase lentamente pero muy equilibrada.

### 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:** Prefiloxérico de 130 años

**SUELO:** Llanos del Almendro es una zona ubicada en una terraza del valle con una superficie de 1,2 ha disponibles para el desarrollo radicular de la planta, compuesta por arena sobre lecho calcáreo. El suelo es arenoso en superficie y franco-arenoso en profundidad.

**CLIMA:** Continental extremo con rasgos mediterráneos.  
Precipitaciones medias 430mm/año.

### NOTA DE CATA:

Color cereza picota. Vino potente 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 largo y desarrolla amplitud, generando un manto de taninos muy finos granulados.

### 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:** 4.20g/L (tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1.47 g/L

### PUNTUACIONES:

**WINE SPECTATOR:** Llanos del Almendro 2009

90ptos.

**STEPHEN TANZER:** Llanos del Almendro 2009

94ptos.

**GUÍA PEÑÍN 2014:** Llanos del Almendro 2009

97ptos.

**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.



DOMINIO DE ATAUTA  
RIBERA DEL DUERO



**PRESENTACIÓN:** 75cl.

**BODEGA** Dominio de Atauta

**D.O.** Ribera del Duero

**AÑADA** 2009

**VARIEDAD** 100% Tinto Fino

**CRIANZA** 18 meses en barrica

**ENÓLOGO** Almudena Alberca