

BODEGA DOMINIO DE AATAUTA

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 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 tinajas 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 2011

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.

PRODUCCIÓN TOTAL: 643 botellas 0,75L

COSECHA: 2011

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La vendimia se lleva a cabo durante la segunda y tercera semana de octubre. Las características principales fueron las ausencias de heladas, tanto primaverales como otoñales, proporcionando un ciclo largo que favorece la maduración óptima de taninos en hollejo y en pepita. Temperaturas medias ligeramente más altas de lo habitual en la zona, junto con precipitaciones anuales inferiores (385mm). El ciclo de la vid se desarrolló con normalidad y con una muy buena sanidad debida a la ausencia de lluvias primaverales. El mes de septiembre fue bueno para la maduración, temperaturas moderadas por el día y frescas durante la noche.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tinto Fino

CRIANZA: 16 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: más de 140 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: 4.59g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1.70 g/L

PUNTUACIONES:

WINE ADVOCATE · Llanos del Almendro 2011	93ptos.
WINE SPECTATOR · Llanos del Almendro 2011	94ptos.
GUÍA PEÑÍN 2015 · Llanos del Almendro 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.



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Dominio de Atauta
D.O. Ribera del Duero
AÑADA 2011
VARIEDAD 100% Tinto Fino
CRIANZA 16 meses en barrica