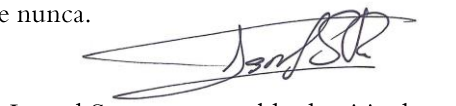


NOTA DE LOS ELABORADORES

“San Juan” nace de la inquietud de un equipo que no se conforma con lo conocido y que lleva su búsqueda por producir vinos de terroir a lo más alto. Esta botella representa fielmente la esencia de un pequeño paraje con una personalidad única. San Juan es perfume, mezcla de fruta roja madura con toques de monte y hierbas aromáticas. En la boca es fino, sutil y delicado, desarrollándose hasta inundarnos con ese perfume que parece no acabarse nunca.


Jaime Suárez, enólogo


Ismael Sanz, responsable de viticultura

PRODUCCIÓN: 581 botellas numeradas de 0,75L producidas exclusivamente del paraje “San Juan” en Atauta.

VARIEDAD: 100% Tinto Fino

CRIANZA: 20 meses en roble francés de segundo uso

GRADO ALC.: 14% Vol.

Acidez total: 4.89 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1.4 g/L · **pH:** 3,52

ELABORACIÓN: Vendimia manual en cajas de 11Kg. Doble mesa de selección de racimos y grano, despalillado (no estrujado) y encubado en deps de inox de 1.000L por gravedad. Maceración en frío (a 10°C) 7 días con bazuqueos mañana y noche. Vinificación por parcelas. 100% levaduras indígenas. FML (sin inseminar) en barricas de roble francés de 2º uso. Toda la elaboración, vendimia, trasiegos, embotellado se realiza siguiendo el calendario biodinámico.

NOTA DE CATA:

Color cereza picota. Aroma profundo e intenso, perfumado. Destaca su perfil más balsámico y fresco donde el tomillo limonero y el romero acompañan a la fruta roja madura. Tremendamente elegante en la boca, con taninos muy sutiles y sedosos, gustoso con un final franco de fruta roja muy largo.

PARAJE “SAN JUAN”

Es el fruto de la recuperación de 1.415 cepas de 140 años repartidas en 7 parcelas dentro del paraje de San Juan.

Edad del viñedo: pie franco de 140 años.

Altitud: ladera orientación sur a 960m.

Superficie: 0,45ha distribuidas en 7 micro-parcelas.

Suelo: 40cm de arena suelta con ligera presencia de cantos rodados en superficie y 80cm de arena con arcilla y caliza hasta la roca caliza.

Clima: Continental extremo con rasgos mediterráneos.

Precipitaciones año 2013: 594mm (+38% sobre año medio)

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Debemos tener en cuenta el buen reparto de las precipitaciones a lo largo del ciclo. Respecto a las temperaturas, podemos hablar de un invierno suave ya que las medias y las máximas se situaron en valores que pueden ser considerados como normales. El resultado han sido uvas con intensos aromas de frutas rojas, una acidez muy fresca y viva. Podemos hablar de una cosecha muy buen en cuanto a la cantidad y la calidad de la uva.

LA BODEGA

Bodegas Dominio de Atauta se sitúa en el corazón del Valle de Atauta, una pequeña zona de la Ribera del Duero soriana, marcada por tres elementos: gran diversidad de suelos y profundidades, altitudes que llegan a los 1.000 metros y presencia, a modo de común denominador, de roca madre calcárea en profundidad. Todo ello da como resultado grandes vinos de Ribera del Duero que transmiten todo el potencial y la personalidad única de un valle muy especial. Dominio de Atauta posee 21 ha. de viñedo propio y 22 ha. de viñedo controlado, gestionando cerca de 600 parcelas en el Valle de Atauta, lo que supone el 85% del viñedo prefiloxérico de la zona sobre la 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.

