

NOTA DE LOS ELABORADORES

Valdegatiles es el vino con más raza y poderío de Dominio de Atauta. Un terroir marcado por su situación en el fondo del valle y su suelo profundo arcilloso. Esto le confiere un “extra” de frescura que equilibran a la perfección la potencia que le otorga la arcilla y que le dota de un gran potencial de envejecimiento. Si te gusta los vinos potentes sin dejar de amar la elegancia Valdegatiles es tu vino.

Jaime Suárez, enólogo

Ismael Sanz, responsable de viticultura

PRODUCCIÓN: 1.073 botellas numeradas de 0,75L producidas exclusivamente del paraje “Valdegatiles” en el Valle de Atauta.

VARIEDAD: 100% Tinto Fino

CRIANZA: 18 meses en roble francés: 20% nuevo 80 % de segundo uso.

GRADO ALC.: 14,5% Vol.

Acidez total: 4,16 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1,4 g/L · **pH:** 3,75

ELABORACIÓN: La vendimia se realizó el 25 de Octubre del 2013 posteriormente se hizo una selección doble (racimos y uvas) a la entrada de la bodega seguido de una vinificación parcelaria con levaduras autóctonas en depósitos abiertos de acero inoxidable de 1000L mediante bazuqueos. La fermentación maloláctica y crianza 18 meses se lleva a cabo en barricas de segundo año de roble francés.

NOTA DE CATA: Color cereza picota muy profundo. Valdegatiles destaca por su gran intensidad de fruta roja fresca y un equilibrio especial de frescura y potencia propio de los viñedos en suelos arcillosos. En la boca es intenso y poderoso, con la fruta roja siempre presenta y un final largo y muy voluminoso.

PARAJE “VALDEGATILES”

Edad del viñedo: pie franco de 120 años.

Altitud: ladera orientación norte a 930m.

Superficie: 1,09ha distribuidas en 11 micro-parcelas.

Suelo: suelo 100% arcilloso de 2m de profundidad antes de la roca caliza.

Clima: Continental extremo con rasgos mediterráneos.

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

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Añada difícil, donde los buenos viticultores marcan la diferencia. De carácter frío y lluvioso, las condiciones a final de maduración obligaron a trabajar muy duro en el viñedo, aclarando racimos para conseguir una buena maduración en los que quedaron en la viña, reduciendo el rendimiento a fin de asegurar la calidad.

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.

