

# BODEGA DOMINIO DE ATAUTA

## D.O. Ribera del Duero

**Dirección:** Ctra. Morcuera s/n

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

# VALDEGATILES 2011

**ORIGEN:** Junto a los otros dos vinos de pago que se elaboran en la bodega, Valdegatiles 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:** 1.487 botellas 0,75l

**COSECHA:** 2011

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** La vendimia se lleva a cabo durante la 2ª y 3ª semana de octubre. Las características principales fueron la ausencia de heladas tanto primaverales como otoñales, proporcionando un ciclo largo que favorece la maduración óptima de taninos en hollejo y en pepita, y las temperaturas medias ligeramente más altas de lo habitual, junto con precipitaciones anuales inferiores (385mm). El mes de septiembre fue bueno para la maduración. El mayor reto como siempre fue encontrar equilibrio entre la madurez del hollejo y pepita, sin perder acidez.

## ELABORACIÓN

**VARIEDAD:** 100% Tinto Fino

**CRIANZA:** 18 meses en barrica 100% roble francés

**ELABORACIÓN:** Se elabora en pequeños depósitos abiertos de acero inoxidable. Todo el proceso se basa en el respeto máximo a la excelente materia prima que llega desde el viñedo.

## VIÑEDO:

**EDAD MEDIA:** 120 y 140 años

**SUELO:** Valdegatiles es una zona localizada en la zona baja del valle, por lo tanto con una profundidad de suelo un poco mayor, 1,6 m, compuesta por arena, arcilla y roca calcárea. Los suelos son franco-arenosos en superficie y franco arcillosos en profundidad sobre roca calcárea.

**CLIMA:** Continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos largos y fríos y veranos cortos y calurosos.

## NOTA DE CATA:

Color cereza picota. Potencia e intensidad aromática, notas de frutos rojos y negros maduros con toques tabaco y cuero. Paso de boca intenso, con peso en el centro de boca, dominado por taninos granulados y recuerdo de frutos del bosque maduros. Equilibrado y largo.

## MARIDAJE:

Carnes rojas, caza, guisos con setas, queso curado, embutidos, setas, morcilla de arroz y trufa negra.

## DATOS TÉCNICOS:

**ALCOHOL:** 15% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 4.59 g/L (tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1.70 g/L

## PUNTUACIONES:

**GUÍA PEÑIN 2015** · Valdegatiles 2011

96ptos.

**WINE SPECTATOR** · Valdegatiles 2011

94ptos.

**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** 18 meses en barrica