



# DOMÍNIO DE ATAUTA

## LA BODEGA EN DATOS

DOMINIO DE ATAUTA

**D.O. Ribera del Duero**

**Dirección:** Ctra. Morcuera s/n

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

**Año de fundación:** 2000

**Responsable de Viticultura:** Ismael Sanz

**Enólogo:** Jaime Suárez

**Producción media anual:** 110.000 botellas

**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.):** 19 ha. de viñedo propio y 26 ha. de viñedo controlado. Dominio de Atauta gestiona más de 600 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.

**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 3 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.

## **DOMINIO DE AATA LARGA TRADICIÓN VINÍCOLA**

A 1.000 metros de altitud en la localidad soriana de Aata, existe un valle único que constituye una auténtica joya enológica y etnográfica. En este enclave tan singular se descuelga, literalmente, Bodegas Dominio de Aata con el propósito de reflejar en sus vinos todas las peculiaridades que es capaz de ofrecer la variedad Tinto Fino de viñas prefiloxéricas con más de un siglo de antigüedad.

Bodegas Dominio de Aata bebe de la tradición de un valle con más de cinco siglos de tradición vitivinícola y con unas condiciones extremas, tanto por la altitud en la que se encuentra situado, como por un clima con pocas lluvias y grandes oscilaciones térmicas.

Apoyándose en estas bases, la filosofía que ha seguido Bodegas Dominio de Aata desde sus inicios ha sido la de mimar el fruto conseguido en el viñedo a lo largo de todo el ciclo con unas cualidades excepcionales y realizar una cuidada intervención en bodega.

Con el paso de los años y añadiendo un excelente factor humano a las condiciones únicas del terroir, los vinos de Dominio de Aata han conseguido hacerse un hueco entre algunos de los más reconocidos de una Denominación de Origen tan destacada como Ribera del Duero.

## EL VALLE DE ATAUTA. UNA JOYA ENOLÓGICA Y ETNOGRÁFICA ÚNICA



El Valle de Atauta está situado en el comienzo de la D. O. Ribera del Duero a 50 km. del nacimiento del río Duero en la provincia de Soria, a unos 1.000 metros de altitud. A 4 km. de San Esteban de Gormaz se encuentra el pequeño pueblo de Atauta, ubicado en el páramo sobre el río Duero.

Se trata de un valle muy erosionado por lo que, aun siendo pequeño (4km de largo y 1 km de ancho) tiene gran diversidad de suelos, tanto en composición como en profundidad de suelo disponible para la planta, dependiendo de si se encuentra en una zona de valle, páramo o ladera, todos ellos con una característica común: la roca calcárea que existe en profundidad y que aporta la mineralidad a la uva e impide que las raíces profundicen hacia capas más profundas.

La altitud del valle precisamente es uno de los elementos más característicos ya que, entre otras cosas, permite que la uva madure de forma más lenta, armónica y equilibrada. Por otro lado, el viento que corre constantemente por el valle de oeste a este contribuye a que la humedad de las cepas sea baja, ayudando a evitar las enfermedades fúngicas.

Estas condiciones orográficas del valle junto con las condiciones climáticas de la zona: escasa precipitación, temperaturas medias bajas y amplias oscilaciones térmicas entre el día y la noche en los meses de maduración de la uva, hacen que sean factores idóneos para el cultivo de la vid y la maduración de la uva.

### **Más de cinco siglos de tradición vinícola**

Estas condiciones han hecho que en el Valle de Atauta se haya cultivado vid desde hace más de cinco siglos. A pesar del abandono que padece la comarca, existen vestigios de un rico pasado vinícola donde se distingue un antiguo barrio de bodegas excavadas en arena caliza, en una suave colina dentro del valle, cuyos orígenes se remontan a cinco siglos atrás.

Más de un centenar entre lagares y bodegas dan muestra de la importancia que tuvo Atauta como centro vinícola en esta región. De hecho, es el pueblo de la Ribera con mayor número de bodegas subterráneas, algunas con hasta cinco metros de profundidad. Junto a esto, se ha conservado un interesante patrimonio de viñedo viejo, incluidas parcelas de cepas pre-filoxéricas.





## **CLIMA. ESCASAS LLUVIAS Y AMPLIA HORQUILLA TÉRMICA**

La zona cuenta con un clima continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos muy largos y rigurosos y veranos cortos y calurosos. La precipitación media es de 430 mm/año repartidos sobre todo en las estaciones de otoño y primavera.

Las temperaturas invernales pueden llegar a los 15 grados bajo cero y durante los meses de maduración de la uva existe una amplia oscilación térmica pudiendo llegar a los 28 grados durante el día y a los 4 ó 5 grados durante la noche, lo que permite tener uvas con una buena madurez fenólica.

## **SUELOS. MULTITUD DE TIPOS DE CONSTITUCIONES, EXPOSICIONES Y ORIENTACIONES**

El factor determinante en el carácter de cada uno de los vinos de esta bodega es la diversidad de suelos.

Existen multitud de constituciones, exposiciones, orientaciones y profundidades que dan una personalidad propia y unas características muy concretas a cada una de las uvas de los distintos viñedos.

Lo que sí es común a todos ellos es que son arenosos en superficie, lo que impidió el ataque de la filoxera. Además, cuentan en profundidad con la roca calcárea que aporta mineralidad y complejidad a los vinos, e impide que las raíces exploren capas más fundas.

Como ejemplo de esta diversidad de suelos, en Bodegas Dominio de Atauta se elaboran tres vinos de tres pagos con unas características muy particulares: La Mala, Valdegatiles y Llanos del Almendro.

### **La Mala**

Cuenta con una profundidad de tan solo 0,7 m hasta la roca calcárea. El suelo es arenoso en superficie con una fina capa de arcilla sobre la roca calcárea. Debido a la poca profundidad del suelo los rendimientos son muy bajos. La poca producción de cada una de las cepas, junto con las especiales características del suelo proporcionan uno de los vinos más interesantes.



### **Valdegatiles**

Es el suelo más profundo de los tres pagos (1,6 m hasta la roca calcárea), además de ser el más rico en arcilla. La composición y profundidad de los suelos de Valdegatiles hacen que los vinos sean más estructurados y potentes.



### **Llanos del Almendro**

El suelo en Llanos del Almendro es arenoso con cantos rodados en superficie y franco arenoso en profundidad. Es el suelo más pobre debido a la cantidad de arena que posee y la escasa profundidad (1,2 m hasta la roca calcárea). La pobreza del suelo, junto con la mayor temperatura que acumulan estos suelos hace que las uvas maduren de una forma más lenta proporcionando una mayor complejidad de aromas y sabores.



## **VIÑEDOS CENTENARIOS. CULTIVO TRADICIONAL Y SOSTENIBLE**

Con vistas a Somosierra, el monte de Urbión y el Moncayo, las viñas están en lo que tiempo atrás fue el arroyo de Golbán y conviven con encinas y robles y con hierbas aromáticas, como el tomillo y el romero, huertas, setas, y animales como liebres, perdices, corzos y jabalíes. Es muy frecuente ver también buitres y águilas en un ecosistema que a la postre se trasladará al vino por pura interacción de todos los elementos.

La variedad que predomina es la Tinto Fino, como se conoce a la Tempranillo en la Ribera del Duero. Dominio de Atauta gestiona más de 600 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.

Todas las labores del viñedo se desarrollan a mano ya que el estrecho marco de plantación (1,7x1,7) no permite el paso de ningún tipo de maquinaria. Los tratamientos del suelo son completamente naturales, utilizando únicamente compost de origen animal y vegetal.

### **VIÑEDO PREFILOXÉRICO**

El viñedo de Dominio de Atauta es prefiloxérico rondando el siglo y medio de antigüedad.

El viñedo está plantado en vaso como tradicionalmente se hacía en la zona. Este tipo de plantación, además, permite que la planta aguante mejor la escasa precipitación (430 mm/año).

La elevada edad de las viñas, los suelos pobres y con poca profundidad y el trabajo enormemente cuidadoso del viñedo da lugar a producciones muy pequeñas que varían entre los 1.000 y los 2.500 kilos de uva por hectárea, lo que equivaldría a que cada cepa daría una cantidad de uva algo menor a la necesaria para producir una botella de 0,75 l.



## **UNA BODEGA QUE SE DESCUELGA HACIA EL CORAZÓN DEL VALLE**

Con el fin de preservar la riqueza de este valle, hace más de una década se construyó Bodegas Dominio de Atauta, cuya construcción se descuelga cuatro niveles hacia el valle, lo que nos permite elaborar nuestros vinos aprovechando la gravedad sin agredir la excelente materia prima.

Dominio de Atauta está construida sobre roca en una ladera del valle, rodeada de viñas, a 4 km. al sur del pueblo de San Esteban de Gormaz, por donde discurre el Duero.

La vendimia en Dominio de Atauta se realiza siempre a mano y la uva entra por la planta superior desde donde cae por gravedad a los depósitos ubicados en la siguiente planta.

En un tercer nivel está la nave de barricas, donde se encuentran unas 600 barricas de roble francés. En la última planta se encuentra el botellero.



## **ELABORACIÓN.**

### **MIMO A UNA MATERIA PRIMA EXCELENTE**

Los años de experiencia y el trabajo en esta zona nos ha permitido conocer cada una de las más de 600 microparcels que se elaboran de forma individualizada con el máximo respeto a su esencia y a la naturaleza.

Mimar esta materia prima con unas cualidades excepcionales conseguidas en el viñedo a lo largo de todo el ciclo y con una cuidada intervención en bodega es nuestra filosofía de trabajo.

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.

La filosofía de cuidada intervención en la bodega se aplica desde la fermentación hasta el acabado de los vinos, buscando siempre fermentaciones naturales sin estabilizaciones por frío y filtraciones muy suaves y respetuosas con la excelente materia prima.

Una vez finalizada la fermentación maloláctica en tinajas, los vinos pasan a la sala de barricas donde se crían en un 100% en roble francés. El parque de barricas se renueva periódicamente tratando de respetar la personalidad de cada uno de los vinos.

La roca calcárea presente en todo el valle transmite a estos vinos un carácter mineral y un gran potencial de envejecimiento por lo que el tiempo que pasan en barrica es fundamental para conseguir que expresen todo su potencial.

## **FACTOR HUMANO**

A todos los factores que definen el “terroir” -clima, suelos, variedad y edad de los viñedos- se añade el factor humano, elemento fundamental para la elaboración de los vinos de Dominio de Atauta.

Ismael Sanz como responsable de viticultura y Jaime Suárez como responsable de enología se ocupan de la elaboración de los vinos de Bodegas Dominio de Atauta, ambos con gran experiencia y ligados a proyectos de altísima calidad desde sus inicios en el mundo del vino.

Por otro lado, de igual forma que el resto de las bodegas del grupo Avanteselecta, Dominio de Atauta cuenta con el asesoramiento del enólogo Eulogio Calleja.

### **Ismael Sanz**

La vinculación de Ismael Sanz con el Valle de Atauta ha sido constante a lo largo de toda su vida. Nació en un pequeño pueblo vecino del valle donde ha crecido en una familia de viticultores y donde continúa residiendo y desarrollando su pasión por la viticultura. Esta vinculación y el trabajo que lleva a cabo desde hace más de 10 años en el valle lo hacen un perfecto conocedor de cada una de las parcelas, los suelos y las características climáticas y orográficas de la zona.

Se licenció en ingeniería técnica agrícola en Soria y ha completado su formación constantemente a través de distintos cursos y Master especializados en el área de viticultura. Su carrera profesional ha estado siempre vinculada a Ribera del Duero, aunque ha gestionado viñedos en otras D. O. como Rioja, Navarra, Rueda o Mancha hasta que en 2010 se incorporó a Bodegas Dominio de Atauta.

Además de la labor en Dominio de Atauta, Ismael es responsable del adecuado desarrollo de todas las labores de viticultura en las 9 bodegas de Avanteselecta en las distintas denominaciones de origen, lo que le aporta una interesante perspectiva de los distintos viñedos, variedades y tipos de clima y condiciones que se dan en cada una de las zonas y en las principales denominaciones de origen españolas.

### **Jaime Suárez**

Jaime Suárez es diplomado en enología por la Universidad Victor Segalen de Burdeos. Precisamente en esta prestigiosa zona vinícola francesa inició su carrera profesional colaborando en distintas bodegas como Chateau Thieuley o en el

proyecto Girolate de Vignobles d'Espagne. Tras su paso por Francia, residió durante varios meses en Australia donde también pudo conocer de primera mano el trabajo de enología desarrollado en Barrosa Valley (South Australia) en St. Hallett Wines.

Tras su vuelta a España ha trabajado en diversos proyectos de distintas Denominaciones de Origen, entre ellas D. O. Toro o Vinos de la Tierra de Castilla y León. En 2011 crea su propio proyecto enológico Quinola Garagewine (D. O. Toro) donde vuelca todos los conocimientos y experiencias adquiridos hasta el momento. En 2015 se incorpora al grupo Avanteselecta, en primer lugar a Bodegas Viñas del Cenit (D. O. Tierra del Vino de Zamora) y después a Dominio de Atauta (D. O. Ribera del Duero).

## NUESTROS VINOS



### **Parada de Atauta**

**Crianza:** 12 meses

**Variedad:** 100% Tinto Fino

**Botellas producidas (media de las últimas añadas):** 47.000

**PVP:** 19,60 €

Parada de Atauta es un concepto completamente diferente dentro de la bodega Dominio de Atauta. Este vino quiere mostrar la concentración y complejidad de las uvas y viñedos de la zona y por tanto ser un vino interesante, pero sin dejar de ser amable, asequible y entendible por todos. El vino se elabora a partir de una selección de viñedos muy viejos localizados alrededor del Valle de Atauta, fundamentalmente arenosos con canto rodado, ya que son más cálidos, proporcionando de este modo una mejor maduración y mayor intensidad frutal.



## Dominio de Atauta



**Crianza:** 18 meses

**Variedad:** 100% Tinto Fino

**Botellas producidas (media de las últimas añadas):** 34.700

**PVP:** 26,90 €

Dominio de Atauta es el vino que da nombre a la bodega y se elabora a partir de una mezcla de viñedos pre-filoxéricos de edades comprendidas entre 120 y 160 años, localizados única y exclusivamente en el Valle de Atauta. Las composiciones de suelo son variadas, desde arenas calcáreas, franco arenosos, arcillosos y de canto rodado, todos ellos sobre un lecho de roca calcárea, lo que le convierte en un vino con una personalidad muy marcada con una expresión completamente original de la Tinto Fino de Ribera del Duero.

Los tres pagos tienen el propósito de mostrar las diferentes expresiones de la Tinto Fino cuando se modifican las variables de suelo en una misma zona. Estos vinos solo se elaboran en añadas donde la calidad sea máxima.

## Llanos del Almendro



**Variedad:** 100% Tinto Fino

**Crianza:** 16 meses en barrica de roble francés

**Botellas producidas (media de las últimas añadas):** 560

**PVP:** 88 €

Llanos del Almendro es una zona ubicada en una terraza del valle con una superficie 1,05 hectáreas y 1,2 metros de suelo arenoso con ligera presencia de cantos rodados en superficie y franco-arenoso en profundidad. Una producción de aproximadamente 0,45 kg. por cepa, con lo que la producción máxima de este vino sería de 900 botellas.

## Valdegatiles



**Variedad:** 100% Tinto Fino

**Crianza:** 18 meses en barrica de roble francés

**Botellas producidas (media de las últimas añadas):** 945 botellas

**PVP:** 66,15 €

Valdegatiles es una zona localizada en la parte más baja del valle, a 950 metros de altitud, con una superficie de 1,6 hectáreas y una profundidad de 1,7m de arcilla hasta la roca caliza. Con una producción de 0,6 kg por cepa, con lo que el número máximo de botellas es de 1.200. Todo ello da como resultado un vino único y de gran personalidad.

## La Mala



**Variedad:** 100% Tinto Fino

**Crianza:** 18 meses en barrica de roble francés

**Botellas producidas (media de las últimas añadas):** 600

**PVP:** 72 €

La Mala es una zona ubicada en una pequeña terraza en la ladera del valle, rodeada de encinas y nogales con una superficie de 0,8 ha, únicamente 70cm de suelo arenoso en superficie con una capa de 10cm de arcilla antes de la roca caliza y una producción media de 0,5 kg por cepa. La producción máxima de botellas de la Mala es de 600. Su nombre viene de la baja producción de sus cepas por lo que antiguamente se la consideraba poco rentable y se la llamaba La Mala.

**PARA MÁS INFORMACIÓN**

Departamento de Comunicación Avanteselecta  
[abhernandez@avanteselecta.com](mailto:abhernandez@avanteselecta.com) | 91 594 20 76

**Descarga de material gráfico y fichas técnicas:**

<http://www.dominiodeatauta.com/descargas>  
[dominiodeatauta.com](http://dominiodeatauta.com) | [avanteselecta.com](http://avanteselecta.com)