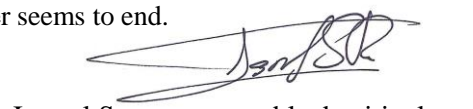


## WINEMAKER'S NOTE

"San Juan" was born out of the restlessness of a team that is not content with what is known and that takes its quest to produce wines from terroir to the top. This bottle faithfully represents the essence of a small place with a unique personality. San Juan is perfume, a mixture of ripe red fruit with hints of mountain and aromatic herbs. In the mouth it is fine, subtle and delicate, developing until it floods us with that perfume that never seems to end.

  
Jaime Suárez, enólogo

  
Ismael Sanz, responsable de viticultura

**PRODUCCIÓN:** 581 numbered bottles of 0,75L produced exclusively from the place "San Juan" in Atauta.

**VARIEDAD:** 100% Tinto Fino

**CRIANZA:** 20 meses en roble francés de segundo uso

**ALCOHOL:** 14 %

**Total acidity:** 4.43 G/l (tartárico) · **Residual sugar** 1.3 g/L · **pH:** 3,74

**WINEMAKING:** Double selection (clusters and berries) at the point of entry to the winery. Vinification carried out with local yeast in open stainless steel vats with a capacity of 1000 l; plunging was performed. Malolactic fermentation is carried out in stainless steel vats.

**TASTING NOTE:** Bigarreau cherry colour. Deep and intense aroma, perfumed. Its most balsamic and fresh profile stands out, where lemon thyme and rosemary accompany ripe red fruit. Tremendously elegant in the mouth, with very subtle and silky tannins, tasty with a frank finish of very long red fruit.

### PARAJE "SAN JUAN"

It is the result of the recovery of 1,415 140-year-old vines spread over 7 plots within the San Juan area.

**Average age:** ungrafted, 140 years

**Alt. from sea level:** valley bottom at 955 m above sea level, oriented towards the north

**Soils:** : Sandy soils with an average depth of 0.7 m above a layer of calcareous rock

**Climate:** Extreme continental climate with Mediterranean characteristics, noted for its long and cold winters and short and hot summers.

**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.

