

NOTA DE LOS ELABORADORES

La Mala representa la máxima expresión de la mineralidad en el Valle de Atauta. Un equilibrio perfecto entre la delicadeza del tanino proveniente de la arena y la potencia que le otorgan los 10cm de arcilla antes de que las raíces se claven en la roca caliza. El vino más singular de Dominio de Atauta.

Jaime Suárez, enólogo

Ismael Sanz, responsable de viticultura

PRODUCCIÓN: 384 botellas numeradas de 0,75L producidas exclusivamente del paraje “La Mala” en el Valle de Atauta.

VARIEDAD: 100% Tinto Fino

CRIANZA: 18 meses en roble francés de segundo uso

GRADO ALC.: 14 % Vol.

Acidez total: 4,39 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1,4 g/L · **pH:** 3,67

ELABORACIÓN: La vendimia se realizó el 27 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. De gran intensidad aromática La Mala destaca por su mineralidad en forma de aromas de polvo de tiza blanca que se combina la perfección con aromas de plantas aromáticas, lavanda, romero, manzanilla combinada con frutos del bosque rojos y negros maduros y ligeras notas especiadas. De ataque y desarrollo elegante en la boca tiene un final potente donde vuelve a sentirse la mineralidad propia de La Mala.

PARAJE “LA MALA”

Toma su nombre de la baja producción de sus cepas, por lo que tradicionalmente se la consideraba poco rentable y por lo tanto: ‘La Mala’.

Edad del viñedo: pie franco de 130 años.

Altitud: ladera orientación norte a 950m.

Superficie: 0,70 ha distribuidas en 10 micro-parcelas.

Suelo: arenoso (60cm) y arcilloso (10cm) hasta la roca caliza, lo que obliga a la raíz a clavarse en la roca.

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.

