

NOTA DE LOS ELABORADORES

“La Roza” lleva la elegancia del tinto fino a un escalón más alto, y tiene todo lo que desde Dominio de Atauta buscamos en nuestros vinos de terroir: una calidad fuera de lo común y una personalidad única. En la nariz podemos sentir que estamos en medio de ese bosque de encinas, rodeados de tomillo y lavanda salvaje. En la boca sentimos la tremenda elegancia que esperamos de ese suelo pobre y arenoso que nos tapiza la boca de seda.

Jaime Suárez, enólogo

Ismael Sanz, responsable de viticultura

PRODUCCIÓN: 315 botellas numeradas de 0,75L producidas exclusivamente del paraje “La Roza” en el Valle de Atauta.

VARIEDAD: 100% Tinto Fino

CRIANZA: 18 meses en roble francés de segundo uso

GRADO ALC.: 14% Vol.

Acidez total: 4,43 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1,1 g/L · **pH:** 3,75

ELABORACIÓN: La vendimia se realizó el 21 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. Sensación de perfume intenso y balsámico, nos transporta al claro de bosque de donde viene, tomillo limonero y lavanda salvaje se mezclan con los aromas frutales de fruta roja madura. En la boca se descubre como el “grand vin” que es, llevando la elegancia al cénit, con una estructura sutil pero que parece eterna en el paladar.

PARAJE “LA ROZA”

Es el fruto de la recuperación de 689 cepas de 165 años repartidas en 3 parcelas dentro del paraje de La Roza.

Edad del viñedo: pie franco de 165 años.

Altitud: terraza a 970m.

Superficie: 0,24ha distribuidas en 3 micro-parcelas.

Suelo: 1m de arena, suelta en superficie, con algo de arcilla a medida que profundizamos, seguido 1m de arcilla hasta 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.

