



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

SAN JUAN | 2016

La esencia de un pequeño paraje con una personalidad única

100% TINTO FINO

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 605 botellas 0,75L
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Acidez: 4,6 G/l (tartárico)
Azúcar residual: 1,5 g/l
pH: 3,63

Elaboración



Crianza: 20 meses en barricas de roble francés de segundo uso

Proceso: Vendimia manual en cajas de 11 kg. Doble mesa de selección de racimos y grano, despalillado (no estrujado) y encubado en deps de inox 1.1000 L. Maceración en frío (a 10°C) Fermentación en barricas de segundo uso. Toda la elaboración, vendimia, trasiegos, embotellado se realiza siguiendo el calendario biodinámico.

Nota de cata



Color cereza picota. Aroma profundo e intenso, perfumado. Destaca su perfil más balsámico y fresco donde el tomillo limonero y el romero acompañan a la fruta roja madura. Tremendamente elegante en la boca, con taninos muy sutiles y sedosos, gustoso con un final franco de fruta roja muy largo.

Viñedo



Suelo: 140cm de arena suelta con ligera presencia de cantos rodados en superficie y 80cm de arena con arcilla y caliza hasta la roca caliza.

Altitud: Ladera orientación sur a 960 metros

Superficie: 0,45ha distribuidas en 7 micro-parcelas

Edad media: Pie franco de 140 años.

Clima: Continental extremo con rasgos mediterráneos.

Puntuaciones



Wine Advocate: 96 | Tim Atkin: 93 | James Suckling: 94 | Guía Gourmets: 99

