

## 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:** 393 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:** 5,06 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1,5 g/L · **pH:** 3,65

**ELABORACIÓN:** 2º vendimia desde su recuperación. Vendimia manual en cajas de 11kg. Doble mesa de selección de racimos y grano, despalillado (no estrujado) y encubado en deps de inox de 1.000L por gravedad. Maceración en frío (a 10°C) 7 días con bazuqueos mañana y noche. Vinificación por parcelas. 100% levaduras indígenas. FML (sin inseminar) en barricas de roble francés de 2º uso. Toda la elaboración, vendimia, trasiegos, embotellado se realiza siguiendo el calendario biodinámico.

### 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:** Debemos tener en cuenta el buen reparto de las precipitaciones a lo largo del ciclo. Respecto a las temperaturas, podemos hablar de un invierno suave ya que las medias y las máximas se situaron en valores que pueden ser considerados como normales. El resultado han sido uvas con intensos aromas de frutas rojas, una acidez muy fresca y viva. Podemos hablar de una cosecha muy buen en cuanto a la cantidad y la calidad de la uva.

### 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.

