

NOTA DE LOS ELABORADORES

Llanos del Almendro representa la máxima expresión de la elegancia en el Valle de Atauta. Pura delicadeza que te envuelve la boca en seda y no se acaba nunca. Un vino especial que refleja la esencia de este terroir de Llanos del Almendro.

Jaime Suárez, enólogo

Ismael Sanz, responsable de viticultura

PRODUCCIÓN: 844 botellas numeradas de 0,75L producidas exclusivamente del paraje "Llanos del Almendro" en el Valle de Atauta.

VARIEDAD: 100% Tinto Fino

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble francés de segundo uso

GRADO ALC.: 14,5% Vol.

Acidez total: 4,9 · **Azúcar residual:** 1,4 g/L · **pH:** 3,69

ELABORACIÓN: 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 deps de inox de 1.000L. Toda la elaboración, vendimia, trasiegos, embotellado se realiza siguiendo el calendario biodinámico. Crianza: 18 meses de crianza en barricas de roble francés 100% de segundo uso. Estabilización natural en barrica, se embotella sin clarificar en día flor.

NOTA DE CATA: Color cereza picota. Vino intenso e increíblemente complejo. Mezcla de aromas y sabores de frutos del bosque, rojos y negros, maduros, combinados con notas balsámicas de regaliz negro y notas de almendras amargas. En boca es elegante y sedoso, largo, desarrollando un gran final largo y persistente.

PARAJE "LLANOS DEL ALMENDRO"

Edad del viñedo: pie franco de 140 años.

Altitud: ladera orientación norte a 940m.

Superficie: 1,39ha distribuidas en 19 micro-parcelas

Suelo: suelo arenoso y franco-arenoso de 1,2m de profundidad 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 buena en cuanto a cantidad y 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.

