

## NOTA DE LOS ELABORADORES

Valdegatiles es el vino con más raza y poderío de Dominio de Atauta. Un terroir marcado por su situación en el fondo del valle y su suelo profundo arcilloso. Esto le confiere un “extra” de frescura que equilibran a la perfección la potencia que le otorga la arcilla y que le dota de un gran potencial de envejecimiento. Si te gusta los vinos potentes sin dejar de amar la elegancia Valdegatiles es tu vino.

Jaime Suárez, enólogo

Ismael Sanz, responsable de viticultura

**PRODUCCIÓN:** 1515 botellas numeradas de 0,75L producidas exclusivamente del paraje “Valdegatiles” en el Valle de Atauta.

**VARIEDAD:** 100% Tinto Fino

**CRIANZA:** 18 meses en roble francés: 20% nuevo 80 % de segundo uso.

**GRADO ALC.:** 15% Vol.

**Acidez total:** 4,7 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1,5 g/L · **pH:** 3,54

**ELABORACIÓN:** Vendimia manual en cajas de 11kg. Doble mesa de selección de racimos y grano, despallado (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 dep de inox de 1.000L. Toda la elaboración, vendimia, trasiegos, embotellado se realiza siguiendo el calendario biodinámico.

**NOTA DE CATA:** Color cereza picota muy profundo. Valdegatiles destaca por su gran intensidad de fruta roja fresca y un equilibrio especial de frescura y potencia propio de los viñedos en suelos arcillosos. En la boca es intenso y poderoso, con la fruta roja siempre presenta y un final largo y muy voluminoso.

### PARAJE “VALDEGATILES”

**Edad del viñedo:** pie franco de 120 años.

**Altitud:** ladera orientación norte a 930m.

**Superficie:** 1,09ha distribuidas en 11 micro-parcelas.

**Suelo:** suelo 100% arcilloso de 2m de profundidad antes de la roca caliza.

**Clima:** Continental extremo con rasgos mediterráneos.

Precipitaciones año 2013: 594mm (+38% sobre año medio)

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** 2016 es una de las grandes añadas en el Valle de Atauta y en la Ribera del Duero en los últimos años. Cantidad y calidad a partes iguales.

Con temperaturas medias ligeramente por encima de lo normal, es la pluviometría la que marca el desarrollo de la añada.

Una primera mitad de ciclo Noviembre a Abril con un 35% más de lluvia que la media de los últimos 20 años colmaron el suelo de reservas hídricas y provocaron una gran brotación. Una segunda mitad de ciclo seca permitió condiciones de maduración ideales que se traducen en una cosecha excelente caracterizada por un equilibrio perfecto.

### 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.

