



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

ALBILLO MAYOR | 2021

La búsqueda de la aguja en el pajar

100% ALBILLO MAYOR

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 2.384 botellas 0,75L
Grado alcohólico: 12,5% vol.
Acidez: 6,12 G/l (tartárico)
Azúcar residual: 1,8 g/l
pH: 3,06

Elaboración



Crianza: 5 meses sobre lías en barricas de 600L usadas

Proceso: Fermentado en pequeños depósitos de inox con distintas estrategias de vinificación como prensado directo, maceración pelicular o tipo "orange", seguido de una crianza sobre lías en barricas de 600L de varios usos. El assemblage final suma lo mejor de cada una de las elaboraciones en un coupage mejor y más complejo que ninguna de las elaboraciones por sí solas.

Nota de cata



Intenso y vivo color cereza picota con reflejos violáceos. Intenso aroma de violetas, tomillo y romero bajo en fondo claro de fruta roja madura. La sedosidad y la frescura dominan una boca con gusto a fruta roja y negra madura perfectamente ensamblados con unos taninos increíblemente sedosos con un final de boca mineral y fresco.

Viñedo



Suelo: Las composiciones de suelo son variadas, arenas calcáreas con canto rodado, franco arenosos o arcillosos, todos ellos sobre un lecho de roca calcárea de diferentes profundidades, desde los 0,7 a los 2m.

Altitud: 940 metros

Edad media: 138 años.

Clima: Continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos largos y fríos y veranos cortos y calurosos.

Puntuaciones



Tim Atkin: 93 | Guía Gourmets: 91

