



DOMINIO DE ATAUTA  
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

# LA MALA | 2016

El equilibrio perfecto entre delicadeza y potencia

100% TINTO FINO

## Datos técnicos



**D.O.:** Ribera del Duero  
**Producción:** 907 botellas 0,75L  
**Grado alcohólico:** 15% vol.  
**Acidez:** 4,65 G/l (tartárico)  
**Azúcar residual:** 1,4 g/l  
**pH:** 3,6

## Elaboración



**Crianza:** 18 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. De gran intensidad aromática La Mala destaca por su mineralidad en forma de aromas de polvo de tiza blanca que se combina la perfección con aromas de plantas aromáticas, lavanda, romero, manzanilla combinada con frutos del bosque rojos y negros maduros y ligeras notas especiadas. De ataque y desarrollo elegante en la boca tiene un final potente donde vuelve a sentirse la mineralidad propia de La Mala.

## Viñedo



**Suelo:** arenoso (60cm) y arcilloso (10cm) hasta la roca caliza, lo que obliga a la raíz a clavarse en la roca.

**Altitud:** Ladera orientación norte a 950 metros

**Superficie:** 0,70ha distribuidas en 10 micro-parcelas

**Edad media:** Pie franco de 130 años.

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

## Puntuaciones



Wine Advocate: 95 | Tim Atkin: 96 | James Suckling: 95 | Guía Gourmets: 97

