



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

VALDEGATILES | 2016

El vino con más raza y poderío de la bodega

100% TINTO FINO

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 1.515 botellas 0,75L
Grado alcohólico: 15% vol.
Acidez: 4,7 G/l (tartárico)
Azúcar residual: 1,5 g/l
pH: 3,54

Elaboración



Crianza: 18 meses en barricas de roble francés: 20% nuevo y 80% 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 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.

Viñedo

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



Altitud: Ladera orientación norte a 930 metros

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

Edad media: Pie franco de 120 años.

Clima: Continental extremo con rasgos mediterráneos.

Puntuaciones



Wine Advocate: 95 | Tim Atkin: 96 | James Suckling: 95 | Guía Gourmets: 98

