



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

LA MALA | 2017

El equilibrio perfecto entre delicadeza y potencia

100% TINTO FINO

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 881 botellas 0,75L
Grado alcohólico: 15% vol.
Acidez: 5,09 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 1,46 g/L
pH: 3,49

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, despallado (no estrujado) y encubado en depósitos abiertos de acero inoxidable de 1.000L. Maceración en frío (a 10°C) Fermentación maloláctica y crianza 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 140 años.

Clima: Continental extremo con rasgos mediterráneos.

Puntuaciones



Wine Advocate: 96 | Tim Atkin: 97 | Wine Spectator: 95 |
Guía Peñín: 95 | Guía Gourmets: 97

