



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

LA ROZA | 2017

Una calidad fuera de lo común y una personalidad única

100% TINTO FINO

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 598 botellas 0,75L
Grado alcohólico: 15% vol.
Acidez: 4,76 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 1,7 g/L
pH: 3,76

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. Sensación de perfume intenso y balsámico, nos transporta al claro de bosque de donde viene, tomillo limonero y lavanda salvaje se mezclan con los aromas frutales de fruta roja madura. En la boca se descubre como el "grand vin" que es, llevando la elegancia al cénit, con una estructura sutil pero que parece eterna en el paladar.

Viñedo

La Roza es el resultado de un proyecto de recuperación de viñedos históricos



Suelo: 1m de arena, suelta en superficie, con algo de arcilla a medida que profundizamos, seguido 1m de arcilla hasta la roca caliza.
Altitud: Terraza a 970 metros
Superficie: 0,24ha distribuidas en 3 micro-parcelas
Edad media: Pie franco de 180 años.
Clima: Continental extremo con rasgos mediterráneos.

Puntuaciones



Wine Advocate: 97 | Tim Atkin: 95 | Guía Peñín: 96 | Guía Gourmets: 98

