



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

LLANOS DEL ALMENDRO | 2017

Pura delicadeza que no se acaba nunca

100% TINTO FINO

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 1.605 botellas 0,75L
Grado alcohólico: 15% vol.
Acidez: 4,61 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 1,7 g/L
pH: 3,70

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 depósitos abiertos de acero inoxidable de 1.000 L. 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. Vino intenso e increíblemente complejo. Mezcla de aromas y sabores de frutos del bosque, rojos y negros, maduros, combinados con notas balsámicas de regaliz negro y notas de almendras amargas. En boca es elegante y sedoso, largo, desarrollando un gran final largo y persistente.

Viñedo

Suelo: arenoso y franco-arenoso de 1,2m de profundidad hasta la roca caliza.



Altitud: Ladera orientación norte a 940 metros

Superficie: Pie franco de 150 años.

Edad media: 1,39ha distribuidas en 19 micro-parcelas

Clima: Continental extremo con rasgos mediterráneos.

Puntuaciones



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

