



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

SAN JUAN | 2017

La esencia de un pequeño paraje con una personalidad única

100% TINTO FINO

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 530 botellas 0,75L
Grado alcohólico: 15% vol.
Acidez: 4,80 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 1,7 g/L
pH: 3,72

Elaboración



Crianza: 20 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 1.000L. 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. Aroma profundo e intenso, perfumado. Destaca su perfil más balsámico y fresco donde el tomillo limonero y el romero acompañan a la fruta roja madura. Tremendamente elegante en la boca, con taninos muy sutiles y sedosos, gustoso con un final franco de fruta roja muy largo.

Viñedo

San Juan es el resultado de un proyecto de recuperación de viñedos históricos



Suelo: 140cm de arena suelta con ligera presencia de cantos rodados en superficie y 80cm de arena con arcilla y caliza hasta la roca caliza.
Altitud: Ladera orientación sur a 960 metros
Superficie: 0,45ha distribuidas en 7 micro-parcelas
Edad media: Pie franco de 155 años.
Clima: Continental extremo con rasgos mediterráneos.

Puntuaciones



Wine Advocate: 95 | Tim Atkin: 94 | Wine Spectator: 94 |
Guía Peñín: 95 | Guía Gourmets: 97

