

DOMINIO DE ATAUTA DOS FINCAS | 2018

Una visión única e irrepetible del Valle de Atauta

100% TINTO FINO

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero

Producción: 2.470 botellas 0,75L Grado alcohólico: 14,5% vol. Acidez: 5,04 g/L (tartárico) Azúcar residual: 1,6 g/L

pH: 3.63

Elaboración

Crianza: 16 meses de crianza en barricas de roble francés 15% nuevas y resto de segundo, tercer y cuarto uso y posterior crianza de 4 meses en tina de roble francés.

Proceso: Vendimia manual en cajas de 11kg. Doble mesa de selección de racimos y grano, despalillado (no estrujado) y encubado en depósitos de 1.000L por gravedad. Maceración en frio (a 10°C) 7 días con bazuqueos y noche. Vinificación por parcelas. mañana Fermentación maloláctica (sin inseminar) en barricas. Toda la elaboración, vendimia, trasiegos, embotellado se

realiza siguiendo el calendario biodinámico.

Nota de cata



Dominio de Atauta Dos Fincas nace de un coupage único entre dos parajes que brillaron con luz propia en la añada 2018. Por un lado, Valdegatiles Jr., con un suelo arcilloso y profundo aporta potencia, estructura y una enorme personalidad. Por otro, El Panderón, con un suelo también arcilloso, pero menos profundo y, por lo tanto, con mayor proximidad de la roca caliza, tan característica del Valle de Atauta. Esto se traduce en una muy buena frescura e increíble mineralidad en forma de sensaciones de tiza blanca.

Viñedo



Suelo: Suelos arcillosos entre 1 y 1,4m de profundidad antes de la roca madre de caliza descompuesta.

Altitud: 940 metros

Edad media: 130-140 años.

Clima: Continental con rasgos mediterráneos caracterizado por

inviernos largos y fríos y veranos cortos y calurosos.



