



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

DOMINIO DE ATAUTA | 2021

La complejidad de los 25 terroirs del Valle de Atauta

100% TINTO FINO

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 58.494 botellas 0,75L | 1.260 botellas 1,5L
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Acidez: 5,05 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 1,5 g/L (tartárico)
pH: 3,63

Elaboración



Crianza: 14 meses en barricas de roble francés: 15% nuevo y 85% usado (2, 3 y 4 usos) y 5 meses en tinas de roble francés de 5.200L.
Proceso: Selección de los mejores viñedos de los 25 terroirs del Valle de Atauta. Elaboración por terroirs en tinas de madera y depósitos de hormigón seleccionando el material en función de las características de las uvas de cada terroir.

Nota de cata



Dominio de Atauta 2021 es complejidad, equilibrio y frescor. Color brillante, picota con toques violáceos. Aroma limpio, muy intenso y complejo, de frutas rojas y negras acompañadas de aromas de hierbas aromáticas que se integran a la perfección con un fondo mineral de tiza proveniente de la roca calcárea sobre la que se asienta el Valle de Atauta. Mantiene el estilo más fresco y elegante, expresando fielmente la personalidad del Valle de Atauta.

Viñedo



Suelo: Arenas calcáreas con canto rodado, franco arenosos o arcillosos, todos ellos sobre un lecho de roca calcárea de diferentes profundidades, desde los 0,7 a los 2m.
Altitud: Desde los 940 m desde el fondo del valle hasta los 1010 metros de las zonas de páramo.
Edad media: viñedo 100% prefiloxérico de 120 a 140 años
Clima: Continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos largos y fríos y veranos cortos y calurosos.

Puntuaciones



Wine Advocate: 94 | James Suckling: 93 | Guía Peñín: 94

