



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

PARADA DE ATAUTA | 2021

La elegancia del terroir en su máxima expresión

100% TINTO FINO

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 64.398 botellas 0,75L | 2.767 botellas 1,5L
Grado alcohólico: 15% vol.
Acidez: 4,87 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 1,4 g/L
pH: 3,69

Elaboración



Crianza: 12-13 meses en barricas de roble francés: 20% nuevo, 80 % usado (1 a 5 usos) y 5 meses en depósitos de hormigón.

Proceso: Vinificación por pueblos. Se elabora en depósitos de hormigón y acero inoxidable. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en depósitos de hormigón y tinas de madera para luego criarse durante 12-13 meses en barricas de roble francés y otros 5 meses en tinas.

Nota de cata



Vivo color cereza picota con reflejos violáceos. Intenso aroma de fruta roja fresca con notas de violetas, tomillo y romero. En la boca destaca por su frescura y sedosidad y su gusto de fruta roja y negra madura envueltos en taninos increíblemente sedosos con un final de boca mineral y fresco.

Viñedo

Suelo: Selección de parcelas de suelo arenoso con canto rodado sobre roca calcárea.



Altitud: Desde los 930 a los 1.000 metros

Edad media: Más de 90 años. 80% viñedo de 130 años prefiloxérico

Clima: Continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos largos y fríos y veranos cortos y calurosos.

Puntuaciones



Wine Advocate: 93 | James Suckling: 91 | Guía Peñín: 94

