



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

ALBILLO MAYOR | 2022

Nuestro único blanco. La búsqueda de la aguja en el pajar

100% ALBILLO MAYOR

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 10.770 botellas 0,75L
Grado alcohólico: 13,5% vol.
Acidez: 6,57 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 1,1 g/L
pH: 3,18

Elaboración



Crianza: 6 meses sobre lías en barricas de 600L usadas

Proceso: Fermentado en pequeños depósitos de acero inoxidable con distintas estrategias de vinificación como prensado directo, maceración pelicular o tipo "orange", seguido de una crianza sobre lías en barricas de 600L de varios usos. El asamblaje final suma lo mejor de cada una de las elaboraciones en un coupage mejor y más complejo que ninguna de las elaboraciones por sí solas.

Nota de cata



Floral, con notas de pera y frutas de hueso sobre un fondo muy mineral y balsámico. Recuerdos de tiza blanca sobre un fondo de tomillo limonero y toques anisados. En la boca es tenso, sobre una gran acidez muy envuelta por el trabajo con las lías para obtener un gran centro de boca graso y redondo donde apenas se nota la barrica para dejar protagonismo a la fruta y potenciando la mineralidad del fondo de roca caliza del Valle de Atauta.

Viñedo



Suelo: Las composiciones de suelo son variadas, 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: 940 metros

Edad media: 135 años.

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

Puntuaciones



Tim Atkin: 93 | Guía Peñín: 94

