



DOMINIO DE ATAUTA  
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

# LA ROZA | 2018

Una calidad fuera de lo común y una personalidad única

100% TINTO FINO

## Datos técnicos



**D.O.:** Ribera del Duero  
**Producción:** 581 botellas 0,75L  
**Grado alcohólico:** 14,5% vol.  
**Acidez:** 5,01 g/L (tartárico)  
**Azúcar residual:** 1,50 g/L  
**pH:** 3,59

## Elaboración



**Crianza:** 18 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, despallado (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. Sensación de perfume intenso y balsámico, nos transporta al claro de bosque de donde viene, tomillo limonero y lavanda salvaje se mezclan con los aromas frutales de fruta roja madura. En la boca se descubre como el "grand vin" que es, llevando la elegancia al cenit, con una estructura sutil pero que parece eterna en el paladar.

## Viñedo

La Roza es el resultado de un proyecto de recuperación de viñedos históricos



**Suelo:** 1m de arena, suelta en superficie, con algo de arcilla a medida que profundizamos, seguido 1m de arcilla hasta la roca caliza.  
**Altitud:** Terraza a 970 metros  
**Superficie:** 0,24ha distribuidas en 3 micro-parcelas  
**Edad media:** Pie franco de 180 años.  
**Clima:** Continental extremo con rasgos mediterráneos.

## Puntuaciones



Guía Peñín: 100 | Wine Advocate: 98 | Tim Atkin: 95 |  
James Suckling: 96 | Guía Gourmets: 97

