

BODEGA DOMINIO DE AATAUTA

D.O. Ribera del Duero

Dirección: Ctra. Morcuera s/n

Página web: dominiodeatauta.com

Año de fundación: 2000. Pertenece al grupo AVANTESELCTA desde el año 2008.

Producción media anual: 120.000 botellas



DOMINIO DE AATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Subzona: Valle de Atauta, Atauta, Soria. En la límite Este de la D.O Ribera del Duero, en su zona más alta y fría se sitúa el Valle de Atauta, un pequeño valle de 4km de largo (Este-Oeste) y 1km de ancho (Norte-Sur) paralelo al cauce del río Duero.

Viñedos (extensión, edad, etc.): 21 ha. de viñedo propio y 22 ha. de viñedo controlado. Dominio de Atauta gestiona cerca de 600 parcelas en el Valle de Atauta, lo que supone el 85% del viñedo prefiloxérico del valle y donde, a día de hoy, se han identificado 25 terroirs diferentes sobre los que desarrolla una viticultura en la que solo se utilizan productos orgánicos respetuosos con el medio ambiente y realizando los trabajos de la forma más sostenible posible.

Orografía: Laderas del valle, paramo y fondo

Altitud: entre 940m en el fondo del valle y los 1010m de lo alto del páramo.

Clima: continental extremo con rasgos mediterráneos.

Precipitaciones medias: 430 mm/año

Suelos: arenosos, arcillosos y francos sobre roca madre calcárea pura poco descompuesta, con profundidades que oscilan desde los 0,7 m a los 2 metros máximo con distintas orientaciones (predominio orientación norte) y exposiciones.

Edad del viñedo: Prefiloxérico. Edad media 120-140 años

Sistema de poda: vaso

Marco de plantación: 1,7x1,7 m

Densidad de plantación: 2800 plantas/ha

Producción media: 2500 Kg/ha

Cultivo: Manual, Orgánico

Variedad: Tinto Fino

Depósitos fermentación (inox, madera, cemento...): La bodega cuenta con depósitos de distintos materiales y tamaños para adaptarse a las distintas necesidades de cada tipo de uva. Entre los materiales se encuentran tinas de maderas, depósitos de hormigón y de acero inoxidable y tamaños que van desde 1.000 hasta 10.000 litros.

Crianza: La crianza se realiza en su totalidad en barricas de distintos tamaños de roble francés procedente de distintas tonelerías. En general usamos hasta 5 años las barricas, haciendo una renovación de un 20% anual, dependiendo de las características de la cosecha. El parque de barricas consta de 620 barricas.

Vinos: Parada de Atauta, Dominio de Atauta, Llanos del Almendro, Valdegatiles y La Mala.

LA MALA 2012

ORIGEN: Toma su nombre de la baja producción de sus cepas, por lo que tradicionalmente se la consideraba poco rentable y por lo tanto: 'La Mala'.

Producido exclusivamente del terroir La Mala en el Valle de Atauta. 0,7017has de viñedos de 130 años de media, distribuidas en 9 parcelas sobre una suave ladera con orientación norte a 980m de altitud con un suelo de solo 70cm (60cm arenoso y 10cm arcilloso) de profundidad antes de la roca caliza.

PRODUCCIÓN TOTAL: 1.274 botellas numeradas de 0,75l

COSECHA: 2012

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Añada de marcado carácter seco y cálido. Un invierno seco hizo que empezáramos el ciclo sin las reservas hídricas necesarias, anticipando un año difícil, pero un principio de primavera inusualmente lluvioso vino a corregir en parte este desajuste. Un verano tremendamente cálido con temperaturas más altas de lo normal y un septiembre seco y cálido marcaron el carácter cálido de la añada. Vinos con gran estructura y color.

ELABORACIÓN:

VARIEDAD: 100% Tinto Fino

CRIANZA: 18 meses en barrica 100% roble francés, 30% nueva y 70% de 1 uso.

ELABORACIÓN: Selección doble (racimos y uvas) a la entrada de la bodega. Vinificación parcelaria con levaduras autóctonas en depósitos abiertos de acero inoxidable de 1000L mediante bazuqueos. Fermentación maloláctica en barricas.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: pie franco de 130 años

ALTITUD: suave ladera orientación norte a 980m

SUELO: 0,70ha de suelo arenoso (60cm) y arcilloso (10cm) hasta la roca caliza, lo que obliga a la raíz a clavarse en la roca.

CLIMA: Continental extremo con rasgos mediterráneos.

Precipitaciones año 2012: 212mm (-50% sobre año medio)

NOTA DE CATA:

Color cereza picota. De gran intensidad aromática La Mala destaca por su mineralidad en forma de aromas de polvo de tiza blanca que se combina la perfección con aromas de plantas aromáticas, lavanda, romero, manzanilla combinada con frutos del bosque rojos y negros maduros y ligeras notas especiadas. De ataque y desarrollo elegante en la boca tiene un final potente donde vuelve a sentirse la mineralidad propia de La Mala.

MARIDAJE:

Carnes blancas, asados de cordero o cabrito en particular, mollejas y setas, arroces particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, morcilla de arroz y platos aromatizados de trufa negra

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5.03 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1.5 g/L

WINE SPECTATOR: 95

VINOUS: 94

GUÍA PEÑIN: 93



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Dominio de Atauta
D.O. Ribera del Duero
AÑADA 2012
VARIEDAD 100% Tinto Fino
CRIANZA 18 meses en barrica

NOTA DE LOS ELABORADORES:

La Mala representa la máxima expresión de la mineralidad en el Valle de Atauta. Un equilibrio perfecto entre la delicadeza del tanino proveniente de la arena y la potencia que le otorgan los 10cm de arcilla antes de que las raíces se claven en la roca caliza. El vino más singular de Domino de Atauta.

Jaime Suárez enólogo e Ismael Sanz responsable de viticultura.