

# BODEGA DOMINIO DE AATAUTA

## D.O. Ribera del Duero

**Dirección:** Ctra. Morcuera s/n

**Página web:** [dominiodeatauta.com](http://dominiodeatauta.com)

**Año de fundación:** 2000

**Producción media anual:** 100.000 botellas



**DOMINIO DE AATAUTA**  
RIBERA DEL DUERO

**Subzona:** Valle de Atauta, Atauta, Soria. Valle localizado en paralelo al cauce del río Duero con orientación Este-Oeste. 4 Km de longitud y 1 Km de ancho.

**Viñedos (extensión, edad, etc.):** 15 ha. de viñedo propio y 30 ha. de viñedo controlado. Dominio de Atauta gestiona más de 500 parcelas en el pequeño Valle de Atauta donde se 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.

**Ubicación:** Valle de Atauta, Atauta, Soria. Valle localizado en paralelo al cauce del río Duero con orientación Este-Oeste. 4 Km de longitud y 1 Km de ancho.

**Orografía:** Laderas del valle, paramo y fondo

**Altitud:** entre 980- 1050 m

**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 2,5 metros máximo con distintas orientaciones 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 tinajas 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 30-35% 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.

## PARADA DE AATAUTA 2014



DOMINIO DE AATAUTA  
RIBERA DEL DUERO

**ORIGEN:** Nace con la intención de mostrar la concentración, complejidad y potencial de las uvas y viñedos de la zona sin dejar de ser un vino entendible por todos.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 85.000 botellas de 0,75 L – 3.000 botellas de 1,5 L

**COSECHA:** 2014

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** Debemos tener en cuenta el buen reparto de las precipitaciones a lo largo del ciclo. Respecto a las temperaturas, podemos hablar de un invierno suave ya que las medias y las máximas se situaron en valores que pueden ser considerados como normales. El resultado han sido uvas con intensos aromas de frutas rojas, una acidez muy fresca y viva. Podemos hablar de una cosecha muy buena en cuanto a cantidad y calidad de la uva.

### ELABORACIÓN

**VARIEDAD:** 100% Tinto Fino

**CRIANZA:** 12 meses en bodega de 225 litros francesa. 50% nuevo

**ELABORACIÓN:** El vino se elabora a partir de una selección de viñedos muy viejos, buscando viñas localizadas en terrenos arenosos y con canto rodado, proporcionando una mejor maduración y mayor intensidad frutal. Se elabora en depósitos de hormigón y acero inoxidable. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en tinajas de madera y posteriormente pasa a barricas para envejecer durante 12 meses.

### VIÑEDO:

**EDAD MEDIA:** 80 y 100 años

**SUELO:** Arenoso sobre roca calcárea con canto rodado de río.

**CLIMA:** Continental extremo con rasgos mediterráneos, caracterizado por inviernos largos y fríos y veranos cortos y calurosos.

### NOTA DE CATA:

Color cereza picota. Delicado y potente al mismo tiempo. Aromas de frutos rojos y negros, con notas balsámicas (regalices), picotas y mocha. En boca fresco y carnoso al mismo tiempo, con una buena concentración de fruta roja y negra madura, todo ello acompañado por taninos granulados suaves. Buen equilibrio, sedoso y final de boca mineral y fresco.

### MARIDAJE:

Carnes blancas y rojas, asados de cordero o cabrito en particular, guisos con setas, arroces particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, queso semicurado y curado, todo tipo de setas, morcilla de arroz y trufa negra.

### DATOS TÉCNICOS:

**ALCOHOL:** 15% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 4.43 g/L (tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1.6 g/L

**DOMINIO DE AATAUTA NACE EN 2000** en el Valle de Atauta, un valle único que constituye una auténtica joya enológica y etnográfica. En este valle se descuelga Dominio de Atauta, bodega que forma parte de Avanteselecta que elabora vinos en 9 bodegas en las principales Denominaciones de España.



**PRESENTACIÓN:** 75cl.

**BODEGA** Dominio de Atauta

**D.O.** Ribera del Duero

**AÑADA** 2014

**VARIEDAD** 100% Tinto Fino

**CRIANZA** 12 meses en bodega