

DRINKS.

Parada de Atauta DO 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799893
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Soria / Kastilien-León
Abfüller	Dominio de Atauta, Ctra. Morcuera S/N., 42345 Atauta (Soria), Espagne
Marke	Parada de Atauta
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Ein Bouquet aus roten sowie schwarzen Früchten in der Nase mit Anklängen von Lakritze und Mokka. Am Gaumen bestätigen sich die beerigen Fruchtaromen samt und seidig mit weichen Tanninen. Im langen Abgang mineralisch.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Tinto Fino
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Käse, Lamm, Risotto, Rotes Fleisch, Weisses Fleisch, Wild

Beschreibung

Das Weinbaugebiet Ribera del Duero war schon zu mittelalterlichen Zeiten von Weinbergen überzogen und zählte gegen Ende des 19. Jahrhunderts eine Rebfläche von 50'000 ha. Infolge mehrerer Krisen - eine unvorteilhafte Agrarpolitik, die Reblausplage und die Mehltau-Plage - sank die Rebfläche im frühen 20. Jahrhundert drastisch, wobei sich nur ein paar Dutzend Weingüter erhalten konnten. Erst in den vergangenen Jahrzehnten ist wieder ein bedeutender Aufschwung zu erkennen. Typisch für die Region ist die Mischung aus kontinentalen und mediterranen Wettereinflüssen. Im Sommer gibt es starke Temperaturschwankungen - tagsüber kann es 40°C heiss werden, nachts sinkt das Thermometer auf 15°C ab. Die meisten Weingüter liegen in der Talebene des Douro-Flusses. Die Dominio de Atauta befindet sich jedoch in einem kleinen Nebental, das vom "Arroyo de Galbán" geformt wurde, auf einer Höhe von 1000 m ü.M. Die flachgründigen, nährstoffarmen Böden und das hohe Alter der Rebstöcke von mindestens (!) 85 Jahren bedingen niedrige Ernteerträge von maximal 2500 kg Trauben pro Hektar. Der Parada de Atauta DO 2016 besitzt die geschützte Herkunftsbezeichnung "Ribera del Duero". Die Trauben stammen von sehr alten Prä-Phylloxera Rebstöcken: Diese waren nie von der Reblausplage betroffen und behielten ihre originalen Wurzelstöcke bei. Damals konnte die Plage nämlich nur kontrolliert werden, indem man die befallenen Reben auf resistente Wurzelstöcke aus den USA pflanzte. Die Trauben der Sorte Tinto Fino werden in Edelstahltanks und Betonbehältern vinifiziert. Auf die malolaktische Gärung, die in Holzbehältern stattfindet, folgt ein 12-monatiger Ausbau in französischen Eichenfässern (225 L), von denen 50 % noch nie zuvor befüllt waren.