

DRINKS.

Dominio de Atauta DO 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408250
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Soria / Castille-et-León
Embouteilleur	Dominio de Atauta, Ctra. Morcuera S/N., 42345 Atauta (Soria), Spain
Marque	Parada de Atauta
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	14 mois
Dégustation	Des impressions de fruits rouges et noirs, de bois de chêne et de vanille, accompagnées de tannins bien intégrés et d'une acidité marquée. Ensuite, des notes fraîches et épicées-balsamiques avec un soupçon de violettes, de thym et de romarin.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	veau et bœuf, agneau, gibier

Description

La région viticole de Ribera del Duero était déjà couverte de vignobles à l'époque médiévale, et à la fin du XIXe siècle, elle comptait 50 000 hectares de vignes. En raison de plusieurs crises - une crise politique agricole défavorable, le phylloxéra et le mildiou - les superficies plantées de vignes ont chuté de façon spectaculaire au début du XXe siècle, seules quelques dizaines de vignes pouvant survivre. Ce n'est qu'au cours des dernières décennies qu'une reprise significative est redevenue apparente. Le mélange d'influences météorologiques continentales et méditerranéennes est typique de la région. En été, il y a de fortes variations de température: il peut faire 40°C durant la journée, et 15°C durant la nuit. La plupart des caves sont situées dans la vallée du Douro. Le domaine Dominio de Atauto est cependant situé dans une petite vallée latérale formée par le "Arroyo de Galbán", à une altitude de 1000 m. Les sols peu profonds et pauvres en nutriments et l'âge avancé des vignes d'au moins 85 ans (!) résultent en de faibles rendements de 2500 kg de raisins maximum par hectare. Le Parada de Atauta DO 2016 bénéficie de l'appellation d'origine protégée "Ribera del Duero". Les raisins proviennent de très vieilles vignes datant d'avant le phylloxéra: celles-ci n'ont jamais été touchées par ce fléau et ont conservé leurs porte-greffes d'origine. À cette époque, la peste ne pouvait être contrôlée qu'en greffant les vignes infectées sur des porte-greffes résistants provenant des États-Unis. Les raisins du cépage Tempranillo sont vinifiés dans des cuves en acier inoxydable et en béton. La fermentation malolactique, qui se déroule dans des cuves en bois, est suivie d'un vieillissement de 14 mois dans des fûts en chêne français (225 L), dont 50% n'ont jamais été remplis auparavant.