

DRINKS.

Parada de Atauta DO 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799893
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Soria / Castille-et-León
Embouteilleur	Dominio de Atauta, Ctra. Morcuera S/N., 42345 Atauta (Soria), Espagne
Marque	Parada de Atauta
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Un bouquet de fruits rouges et noirs au nez avec des notes de réglisse et de moka. En bouche, les arômes de fruits rouges se révèlent veloutés et soyeux avec des tanins souples. La finale est longue et minérale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Tinto Fino
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Caractéristique	Valeur
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	fromages, agneau, risotto, viandes rouges, viandes blanches, gibier

Description

La région viticole de la Ribera del Duero était déjà couverte de vignobles à l'époque médiévale et comptait 50'000 ha de vignes à la fin du 19e siècle. Suite à plusieurs crises - une politique agricole défavorable, l'épidémie de phylloxéra et le fléau du mildiou - la surface viticole a chuté de manière drastique au début du 20e siècle, et seuls quelques dizaines de domaines viticoles ont pu se maintenir. Ce n'est qu'au cours des dernières décennies que l'on constate à nouveau un essor important. La région se caractérise par un mélange d'influences météorologiques continentales et méditerranéennes. En été, il y a de fortes variations de température - il peut faire 40°C pendant la journée et le thermomètre descend à 15°C la nuit. La plupart des vignobles sont situés dans la vallée du fleuve Douro. Le Dominio de Atauta se trouve toutefois dans une petite vallée secondaire formée par l'"Arroyo de Galbán", à une altitude de 1000 m. Les sols peu profonds et pauvres en nutriments et l'âge avancé des vignes, au moins 85 ans (!), impliquent des rendements de récolte faibles, de 2500 kg de raisin par hectare au maximum. Le Parada de Atauta DO 2016 bénéficie de l'appellation d'origine protégée "Ribera del Duero". Les raisins proviennent de très vieilles vignes préphylloxériques : Celles-ci n'ont jamais été touchées par le phylloxéra et ont conservé leurs rhizomes d'origine. En effet, à l'époque, le seul moyen de contrôler le fléau était de greffer les vignes atteintes sur des rhizomes résistants importés des États-Unis. Les raisins de la variété Tinto Fino sont vinifiés dans des cuves en acier inoxydable et des cuves en béton. La fermentation malolactique, qui a lieu dans des cuves en bois, est suivie d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne français (225 L), dont 50 % n'ont jamais été remplis auparavant.