



DOMINIO DE ATAUTA

TINTA FINA (COSECHA)



DOMINIO DE ATAUTA



DO

Ribera del Duero, España



Uvas

100% Tinta Fina



Temperatura

14 - 17 °C



Specs

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés: 15% nuevo, 85 % usado (2 y 3 usos) y 2 meses en tinas de roble francés de 5.200L



ABV

15%

Notas de cata

Visual: Precioso color picota con toques violáceos.

Nariz: Aroma franco, muy intenso y complejo, de frutas rojas y negras acompañadas de aromas de hierbas aromáticas y de balsámico.

Boca: Taninos pulidos con buena mineralidad; frutos negros maduros y especias como la vainilla y clavo con notas de café y chocolate. Vino con gran amplitud.

Maridaje

Carnes blancas, asados de cordero y cabrito, mollejas, setas y arroces.

Otros

Procedente 100% de viñas prefiloxéricas, de terrenos predominantemente arcillosos que le dotan de una estructura más amplia y frescor en boca.

Empaque

Borgoña 750 ml
6 ud. por caja

Producción

43,176 botellas
Añada: 2018 y 2019

Premios

94 Guía Peñín (2018 y 2019)
94 Tim Atkin MW (2018)
93 Tim Atkin MW (2019)
93 Wine Advocate (2018 y 2019)
94 James Suckling (2019)
91 Wine Spectator (2019)