



DOMINIO DE ATAUTA

DOMINIO DE ATAUTA

Доминио де Атаута (биодинамика)

В самой восточной части региона Рибера дель Дуэро над каньоном Валь де Гатильес расположился городок Атаута. Именно здесь в конце прошлого столетия были найдены заброшенные виноградники темпранильо, возраст которых насчитывал 100–150 лет! Впервые лоза была высажена в Атауте около 1000 лет назад. Ландшафт Каньона до сих пор украшают многочисленные крошечные строения, служившие когда-то винодельнями. Со временем этот край был покинут людьми, виноградники были заброшены на многие десятилетия. Благодаря этому сюда не попала и филлоксеры, напасть покосившая виноградники Европы.

В 1990-х этот город был открыт заново испанцем Мигелем Санчесом. В поисках новых терруаров он и представить не мог, что в таком известном регионе как Рибера дель Дуэро может найти такое «спрятанное» сокровище. Сегодня Атаута — это бесценный раритет в винном мире.

Мигель Санчес основал компанию Доминио де Атаута и пригласил в качестве винодела молодого талантливого француза Бертрана Сурде, который проходил практику в таких известных хозяйствах как Мутон-Ротшильд и Леовиль-лас-Каз в Бордо, а также у Альваро Паласиоса в Приорате. Бертран приступил к восстановлению заброшенных виноградников и одновременно внедрил органические и биодинамические методы работы на виноградниках.

Первый урожай Атаута 2000 года был выпущен осенью 2002 года. Виноград для этого вина был собран с лоз, средний возраст которых составляет 100 лет. Вино сразу получило 95 баллов по Паркеру. Так состоялся блистательный дебют этого молодого, но «старинного» хозяйства.

DOMINIO DE ATAUTA RIBERA DEL DUERO DO

Доминио де Атаута Рибера дель Дуэро DO

АПШЕЛАСЬОН: Ribera del Duero DO.

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% тинто фино. Возраст лоз — свыше 100 лет.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: для ферментации вина используются только естественные дрожжи, процесс проходит в емкостях из нержавеющей стали и барриках из французского дуба, длительность мацерации — 25 дней. Выдержка 14 месяцев в барриках из французского дуба, большинство из которых закупается в шато Анжелос.

ДЕГУСТАЦИЯ: при содержании алкоголя 13,5% вино остается тонким и деликатным, гармонично сочетает в себе фруктовые тона и полевые цветы, что выгодно отличает де Атаута от лучших вин Рибера дель Дуэро.

ГАСТРОНОМИЯ: идеально сочетается с жареным мясом, сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–17°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	13,5

