



ENTREGA NOV-DIC 2021

Club de Vinos

www.edivins.com

GRANDES VINOS PARA BRINDAR POR EL NUEVO AÑO

En esta ocasión ha valido la pena juntar dos ediciones para hacer una selección especial, para este fin de año os proponemos Mas d'en Ferràn, el nuevo vino que el enólogo más prestigioso del mundo, Michel Rolland, ha elaborado en el Priorat.

Conjuntamente proponemos uno de los Ribera del Duero con más personalidad, Dominio de Atauta, un tinto elaborado a casi mil metros de altitud en la parte Soriana de la esta región vitivinícola castellano leonesa.

Y por último un clásico ya de las fiestas, una nueva añada de El Puntido, otra de las joyas que la familia Eguren elabora en esta maravillosa finca de La Rioja Alavesa.

Tres vinos importantes para disfrutar a corto o largo plazo, ya que bien aireados se pueden disfrutar ya, aunque si preferís esperar, tienen un potencial de guarda impresionante.

¡Felices fiestas y un próspero año 2022!





ROLLAND GALARRETA CLOS D'EN FERRAN

EL ENCUENTRO ENTRE FRANCIA Y ESPAÑA

El suelo de la parcela de **Clos d'en Ferran** es rico en pizarra de hierro **Devónico**. Es la roca más antigua que podemos encontrar en la **DOCa Priorat** (400 Millones de años). Esta roca contiene mucho cuarzo u otro mineral y una capa de óxidos que le dan un aspecto rojizo o amarillento.

El color principal es casi negro o azul. Es una parcela orientada al norte. La madurez de la uva llega lentamente. Los aromas de hierro, cerezas y frutos rojos se encuentran en los vinos que provienen de esta parcela. Su principal característica es la delicadeza y la elegancia.

DETALLES TÉCNICOS

AÑO 2017 VARIEDAD DE UVA Carinyena, Garnacha

EDAD DEL BARRIL Nueva

COMPOSICIÓN DEL BARRIL Roble Francés

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DOCa Priorat

TEMPERATURA DE SERVICIO 15-17°C

TIEMPO EN BARRIL 15 meses

TIEMPO EN BOTELLA Mínimo 12 meses

AUTOR Michael Rolland

NOTAS DE CATA

VISTA Color rubí oscuro intenso.

AROMAS Aromas seductores a canela, especias, lavanda, y cerezo negro que desembocan en texturas suaves y bien balanceadas.

BOCA Rico, concentrado y carnoso, mostrando elegancia y complejidad. En el paladar, muestra tanicidad sedosa, con una estructura suculenta y una excepcional profundidad. MARIDAJE Carnes rojas, estofados, asados, quesos curados.





EL PUNTIDO

- 2016-

"La mineralidad del tempranillo en una zona límite de cultivo"

FINCA	El Puntido, Páganos-Laguardia (Rioja Alavesa). 25 has. de viñedo plantado en 1975.
VIÑEDOS RENDIMIENTO VENDIMIA	Superficie: 25 has. Altitud: 600 m. Suelo de tipo franco-arcilloso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición. Año de plantación: 1975. Plantación de alta densidad y en Espaldera (3.367 cepas por hectárea, 84.175 cepas en total). Abono orgánico con periodicidad bianual. Cultivo del viñedo respetuoso con el entorno y el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Rendimiento medio: 41 Hls./Ha. Vendimia: Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 16 al 20 de octubre de 2016.
VARIEDAD	Tempranillo 100 %
ELABORACIÓN	Elaboración tradicional 100 % despalillado. Maceración pre-fermentativa durante 3 días a 6 º C. de temperatura, realizando remontados suaves y con ligera aireación durante esta fase. Fermentación alcohólica: 10 días con control de temperatura entre 28 y 30º C., realizando 1 ó 2 remontados diarios en su primera fase y terminando con un remontado. Maceración post-fermentativa: Durante 8 días. Descubado directamente a barrica nueva de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica. Envejecimiento: 18 meses en barrica nueva de roble francés.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

Final de otoño y principio de invierno con temperaturas suaves y poca lluvia. A mediados de enero comienza un período frío y muy lluvioso llegándose a acumular hasta finales de marzo unos 485 l/m² de agua.

El mes de abril se inicia con temperaturas frías por lo que se retrasa la brotación, la cual se inicia el 18 de abril. Las lluvias del mes de mayo son inferiores a lo normal acumulándose 35 l/m² y manteniéndose temperaturas suaves lo cual ocasiona que la vegetación se vaya desarrollando muy despacio. Junio, julio y agosto son muy secos, apenas se acumulan 15 litros de agua en los tres meses.

El mes de junio seco y con temperaturas normales de la época propicia un buen desarrollo vegetativo apreciándose las primeras flores a mediados de mes y desarrollando el período de fecundación entre el 20 y 26 de junio siendo una fecundación casi perfecta.

Durante el mes de agosto las temperaturas medias un poco superiores a las normales, y en algunos momentos las temperaturas mínimas muy bajas que provocan que se inicie el envero del 8 al 12 de agosto. En esta época se realiza la primera vendimia en verde.

Comienza septiembre seco y caluroso con temperaturas por encima de la media llegando en algunos momentos hasta 36ºC que hacen que la viña muestre los primeros síntomas de stress hídrico, se ralentice un poco el ciclo vegetativo comenzando el período de maduración lentamente. A mediados de mes las temperaturas se suavizan y tres días de lluvia (16, 17 y 18 de septiembre) acumulan unos 48 l/m², esto cambia un poco toda la perspectiva de cosecha, sobre todo en cuanto a calidad y cantidad, permitiendo que el proceso de maduración continúe con una planta en perfecto equilibrio y la cantidad aumente sensiblemente.

El mes de octubre comienza seco, soleado y con temperaturas habituales de la época ausencia de lluvias llegándose a una perfecta madurez en los viñedos más tempranos (entre el 5 y 7 de octubre) que es cuando comienza la vendimia de tinto con una sanidad de uva espectacular y una madurez que pocos años se recuerda.



NOTA DE LOS ELABORADORES

Dominio de Atauta es el resultado de un compromiso máximo con el valle de Atauta. 25 terroirs en una botella tienen que dar por definición un vino complejo, donde la tipicidad de cada sub zona del valle se vea identificada bajo el común denominador de la roca caliza que cubre todo el valle aportando la mineralidad y el frescor que constituyen el carácter

Dominio de Atauta.

Jaime Suárez, enólogo

Ismael Sanz, responsable de viticultura

PRODUCCIÓN: 42.316 botellas 0,751 | 720 botellas 1,51

VARIEDAD: 100% Tinto Fino

CRIANZA: 16 meses en roble francés: 20% nuevo 80 % usado (2 y 3 usos)

GRADO ALC.:.15% Vol.

Acidez total: 4,74 G/I (tartárico) · Azúcar residual: 1.5 g/L. · pH: 3,68

ELABORACIÓN: Selección de los mejores viñedos de los 25 terroirs del Valle de Atauta. Elaboración por terroirs en tinas de madera y depósitos de hormigón seleccionando el material en función de las características de las uvas de cada terroir.

NOTA DE CATA: Color picota intenso con reflejos violáceos. Aroma franco, intenso y complejo, de frutas rojas y negras acompañadas de aromas de hierbas aromáticas que se integran a la perfección con un fondo mineral de tiza proveniente de la roca calcárea sobre la que se asienta el Valle de Atauta. Más concentrado que el 2016, expresa con mayor intensidad ese carácter mineral que forma parte del ADN de Dominio de Atauta.

VIÑEDO

Edad media: desde los 120 a los 160 años.

Altitud: desde los 940m del fondo del valle hasta los 1010m de las zonas de páramo.

Suelo: Las composiciones de suelo son variadas, arenas calcáreas con canto rodado, franco arenosos o arcillosos, todos ellos sobre un lecho de roca calcárea de diferentes profundidades, desde los 0,7 a los 2m.

Clima: Continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos largos y fríos y veranos cortos y calurosos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La habitual brotación tardía del Valle de Atauta dejó sin consecuencias las intensas heladas de finales de abril, que mermaron considerablemente la producción de la Ribera del Duero, por lo que 2017 fue en el Valle de Atauta un año excelente, impecable desde un punto sanitario. 2017 es el punto perfecto entre concentración, frescura y elegancia. Una de las grandes añadas de Dominio de Atauta.





LA BODEGA

Bodegas Dominio de Atauta se sitúa en el corazón del Valle de Atauta, una pequeña zona de la Ribera del Duero soriana, marcada por tres elementos: gran diversidad de suelos y profundidades, altitudes que llegan a los 1.000 metros y presencia, a modo de común denominador, de roca madre calcárea en profundidad. Todo ello da como resultado grandes vinos de Ribera del Duero que transmiten todo el potencial y la personalidad única de un valle muy especial. Dominio de Atauta posee 21 ha. de viñedo propio y 22 ha. de viñedo controlado, gestionando cerca de 600 parcelas en el Valle de Atauta, lo que supone el 85% del viñedo prefiloxérico de la zona sobre la que desarrolla una viticultura en la que solo se utilizan productos orgánicos respetuosos con el medio ambiente y realizando los trabajos de la forma más sostenible posible.