Ateca (2016)

IDENTIDAD

Bodega	**Bodegas Ateca**
Nombre	**Ateca**
Año	**2016**
Ubicación	**España > Aragón > Calatayud**
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	**11,00 €**

BOTELLA

Volumen	750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	15.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Envejecimiento: Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

VIÑEDO

Viticultura	Descripción: Viñedos viejos de garnacha con bajo rendimiento, localizados en colinas a 700-1.000 metros de altitud. Edad: En torno a 80 años.
Tierra	Suelo: Suelos de rocas metamórficas y gravas arcillosas. Clima: Continental, con inviernos fríos y veranos calurosos.

REFERENCIAS

Web	http://bodegasateca.es/

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

COMENTARIO

Comentario

LA BODEGA A FONDO

Año de fundación: 2005
Superficie total de viñedo: 64 ha.
Producción total: 310.000 botellas

Ateca lleva por nombre el mismo que el de la localidad zaragozana donde se ubica, a 16 kilómetros de Calatayud, la capital de comarca.El viñedo está plantado sobre suelos de pizarra, en los parajes de mayor altitud de la zona, y se compone fundamentalmente de viñas viejas de Garnacha (algunas de principios del siglo XX). Estas parcelas se encuentran en torno a las laderas de los montes de Ateca y los pueblos de alrededor.

Las 64 hectáreas de viñedo propio se cultivan en parcelas con gravas, compuestas por guijarros y cantos rodados procedentes de aluviones con buen drenaje, y otras con pizarras rojas procedentes de arcillas compactadas. Estos suelos son poco fértiles y a duras penas retienen el agua de la lluvia. Otras parcelas están en zonas de suelos arcillosos con altos contenidos en hierro y cantos poco rodados.

Calatayud es una de las zonas más altas de Aragón. Esta elevada pendiente favorece la aireación del viñedo, es como una reproducción en miniatura de la cuenca del Ebro, con sus sierras exteriores, su interior o fosa y su piedemonte (el lugar donde comienzan las montañas). Los viñedos de Garnacha vieja de Ateca descienden por las laderas de las sierras exteriores.

Las cepas crecen a unos 900 metros de altura sobre el nivel del mar y están sometidas a un clima con grandes contrastes térmicos. Esto, sumado a la edad de sus viñas, hace que las plantas ofrezcan pocos racimos pero con uvas de mayor concentración de azúcares.

Asociación Enológica Cultural
WINE LOVERS
CLUB DE CATAS
TORREJÓN

CATAS (1)

Fecha **4 de marzo de 2020**
Catador Curso De Cata
Puntuación 89.0
Evento Cata a ciegas
Platos Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, buey...
Visual Color rojo cereza con bonito ribete rubí. Capa baja. Limpio y brillante. Presenta algo de lágrima

Olfato La primera olfatación da algo de evolución que desaparece al agitar. A copa parada presenta aromas intensos de fruta roja compotada (ciruelas),especiadas de cacao,.
Al agitar aparecen notas de madera, vainilla y regaliz

Boca Entrada en boca potente, algo cálido. Paso por boca sabroso y complejo, mineral, con notable final de boca donde vuelven a aparecer en retronasal los aromas frutales y especiados. Taninos muy maduros.
Persistencia final: 3
Buena expresión de las garnacha aragonesas.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
4/3/20	Consumido		
4/3/20	Consumido		