

Parada de Atauta, Ribera del Duero

Para tomar ahora o esperar unos 4 años.

Un lugar muy especial dentro de ribera del Duero, si, de hecho hay un valle que se llama el valle de Atauta dentro de la Ribera del Duero, un lugar con algunos productores y un clima ligeramente diferente, un poco más templado, sin tantos picos de temperatura como otros lugares en Ribera del Duero, y acá es donde la bodega encuentra un propósito hermoso que es rescatar viñedos viejos de “tinta del país”, Tempranillo que pueden llegar a tener hasta 100 años de edad.

La altura que proporciona este valle le da a los vinos una frescura importante para ribera, no solo se trata de lograr que la madurez de la uva este a punto, se trata de lograr que mantengan la acidez dentro de los parámetros posibles y aunque el Duero es conocido por sus notas a mermelada y frutas maduras, hay algunos productores que pueden lograr esto.

Este Parada de Atauta ya tiene su evolución pero justamente es la acidez lo que le permite seguir evolucionando de una buena manera y mantenerse en el tiempo más tiempo. Para que un vino tenga buena evolución normalmente se necesita un carácter fuerte, una estructura, alcohol, taninos y buena acidez (ojo, hay lugares, cepas, uvas y suelos que van contra esta teoría)

La estructura de este vino le permite pasar más de un año en barrica y necesitar esa suavidad que adquiere un vino durante este tiempo en barricas francesas.

Vamos a maridar este vino de frutas negras, especias y picadura de pipa con un cochinillo con piel crujiente, (una lechona puede ser también útil). La grasa y la suavidad aromática de la carne va a ser un buen maridaje.

Un valle de altura en un lugar de altura con frescura, vamos a hacer una película fría, fresca pero potente, 7 años en el tibet, entre la elegancia y el aprendizaje. Por que al final del día no hay casi nada que un buen vino, en buena compañía pueda solucionar.