

AALTO 
RIBERA DEL DUERO

DOSSIER DE PRENSA



HISTORIA

CRONOLOGÍA

MARCA AALTO

ENÓLOGO

ENTORNO

VIÑEDOS

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

NUESTROS VINOS

OTROS DATOS DE INTERÉS



HISTORIA

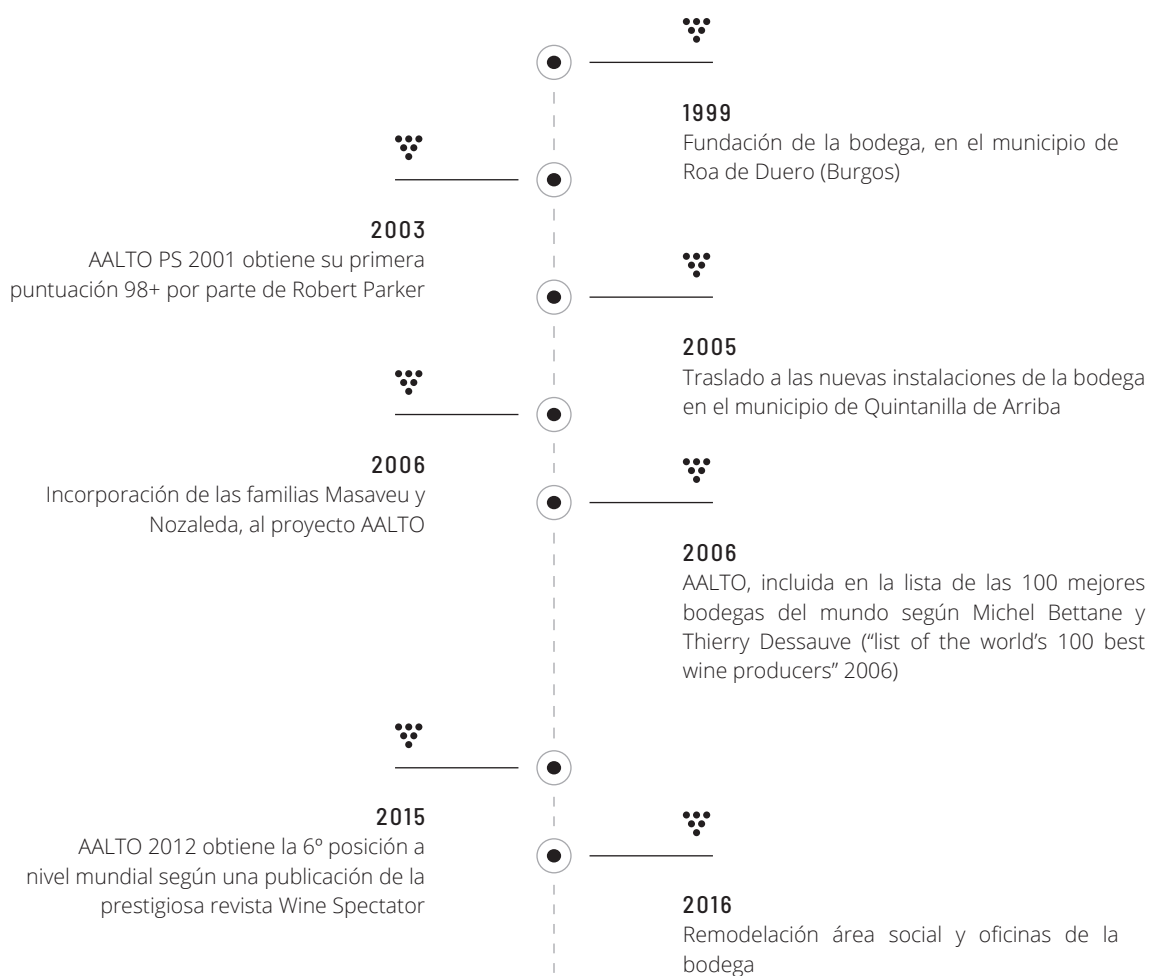
LA BODEGA

El proyecto AALTO nace en el mes de febrero de 1999, en la prestigiosa zona vinícola de la Ribera del Duero (España). El objetivo fundacional de Mariano García y Javier Zaccagnini en AALTO fue elaborar un vino que mostrase una personalidad diferenciada, de muy alta calidad y fiel reflejo de diferentes pueblos, ensamblándolos al final del proceso de crianza para ganar equilibrio y complejidad.

Unos años más tarde, en 2006, se incorporan a AALTO las familias Masaveu y Nozaleda, ambas con bodegas en propiedad en otras zonas vinícolas de España, aportando experiencia y estabilidad al proyecto, lo que supuso la consolidación de la bodega hasta nuestros días.

CRONOLOGÍA

HITOS DESTACADOS





≡ Finlandia, Sala Finlandia

MARCA AALTO

ALVAR AALTO

La marca AALTO se debe, entre otros motivos, a la inspiración en el destacado arquitecto y diseñador finlandés Hugo Alvar Henrik Aalto (Kuortane 1898 – Helsinki 1976) cuyo pensamiento coincide en gran medida con la filosofía propia de la bodega. Alvar Aalto fue uno de los principales impulsores del Movimiento Moderno del siglo XX, considerado como un gran maestro y caracterizado por dotar de racionalismo puro a los edificios y los muebles que diseñó, con un encanto, simplicidad y calidez poco comunes.

En sus obras Alvar Aalto buscaba compartir la naturaleza, el sol y el aire, capturando la estética en una armonía con la vida arraigada en la soledad fina, repartiendo la luz y anudando las necesidades humanas para crear una arquitectura multisensorial, donde los materiales ayudaban a dar satisfacción al ser humano, en un minucioso espacio.

Además, Alvar Aalto era un apasionado del buen vino e iba regularmente a la Toscana a pasar sus vacaciones y disfrutar de los vinos y la gastronomía de la zona.



≡≡≡ Helsinki, Finlandia, Universidad Politécnica de Helsinki conocida como Universidad Aalto Escuela de Ciencia y Tecnología diseñada por Alvar Aalto



ENÓLOGO

MARIANO GARCÍA

Mariano García estudió en la Escuela de la Vid y el Vino de Madrid y elaboró su primera cosecha en 1968 en Vega Sicilia, donde desarrolló su labor profesional como director técnico de esta firma durante 30 años, hasta 1998. En 1999 fundó, junto a Javier Zaccagnini, Bodegas AALTO, siendo desde el primer día su director técnico. Como enólogo, Mariano García controla rigurosamente los rendimientos, respeta al máximo la uva y su filosofía de mínima intervención persiguiendo la máxima expresión del terruño de cada parcela. Sus vinos aúnan la potencia y estructura con elegancia y complejidad.

ENTORNO

RÍO DUERO

En la D.O Ribera del Duero, el tiempo y el legado de la naturaleza han dotado a toda la zona de suelos excepcionales para el cultivo de la vid.

A lo largo de sus 115 km de extensión, el río Duero ha ido creando una orografía especial con un valle principal y pequeños valles formados por sus afluentes. Esto favorece la existencia de distintos microclimas según la orientación y altitud de las parcelas en las que están plantadas las cepas.

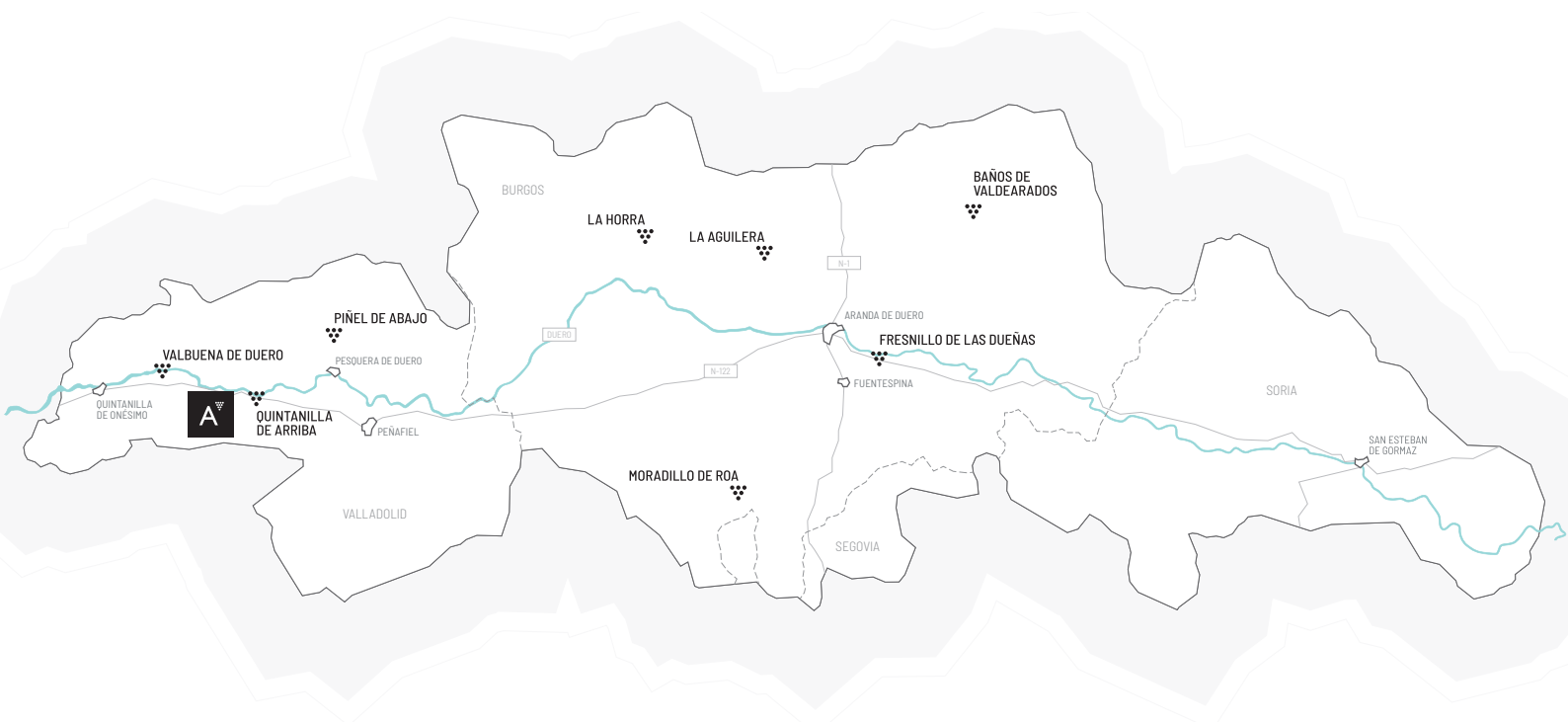
Las pendientes y las laderas facilitan el drenaje de los suelos evitando su encharcamiento, que junto a una climatología marcada por los contrastes, que afectan directamente a los viñedos, los dota de un carácter y fuerza que los hace únicos.



>>> Viñedo en brotación en La Horra, a orillas del Río Duero



<<< Viñedos en Valbuena de Duero



VIÑEDOS

LA MATERIA PRIMA

La bodega controla en la actualidad 130 hectáreas de viñas viejas de clones autóctonos de Tinto Fino, distribuidas en más de 200 parcelas ubicadas en 9 municipios diferentes, pertenecientes a la Denominación de Origen Ribera del Duero. Su edad oscila entre los 40 y los 100 años de antigüedad, de muy bajo rendimiento y excepcional calidad.

Debido a las diferencias de altitud y climatología, los viñedos de cada municipio tienen distintas fechas de maduración óptima y son vendimiados individualmente. Cada viñedo, sea propio o arrendado, es cultivado siguiendo las estrictas directrices de los enólogos a lo largo de todo el año, con cultivo sin herbicidas ni fertilizantes químicos, podas cortas y con todas las operaciones de cultivo enfocadas a la calidad. La búsqueda de la máxima calidad en todo el proceso de vinificación comienza en el campo. La vendimia se realiza manualmente en pequeñas cajas de 15 kg que son transportadas directamente a la bodega.



☞ QUINTANILLA DE ARRIBA

LA PERSONALIDAD DE LA CALIZA

Laderas bien drenadas de arcillas calcáreas poco estructuradas y con contenido de arena. Aspecto blanco-pardo. Altura 800 m.

LA AGUILERA ☞

UN TERRENO FASCINANTE

Colinas, laderas con poca pendiente de arena en superficie y fondo arcilloso, tonos rojizos y laderas con piedra calcárea. Altura 900 m.



☞ FRESNILLO

MANTENIENDO EL PATRIMONIO VINÍCOLA

Terrenos orientados mayoritariamente al sur, de suelos suaves y arenosos, en los que aflora roca arenisca entre carrascales. Altura 850 m.



🍷 VALBUENA DE DUERO

LA FUERZA DE LA HISTORIA

Típica formación de valle con suelos arcillo-calcáreos en las laderas y aluviales en las zonas bajas. Altura 750 m.

MORADILLO 🍷

CARÁCTER MUY PECULIAR

Terraza premontañosa con clima extremo, terreno pedregoso, con piedras de origen fluvial y glaciar. Altura 950 m.



🍷 BAÑOS

FRESCURA Y ELEGANCIA

Laderas y terrazas con suelo profundo en diversidad de terrenos, arcillo-calcáreo y arenoso, laderas con poco suelo debido al horizonte rocoso. Altura 900 m.



❖ PIÑEL DE ABAJO

ROTUNDO Y CON CARÁCTER

Ladera profunda orientada al oeste con suelo arcilloso, pardo rojizo, profundo pero substancialmente diferente al resto de la provincia. Altura 800 m.

LA HORRA-ROA ❖

GRAN TERRUÑO PARA GRANDES DECISIONES

Colinas, laderas con poca pendiente en suelo franco arcilloso, pardo-rojizo, franco-arenesco. Grava origen sedimentario en profundidad y con grandes variaciones entre parcelas. Altura 800 m.





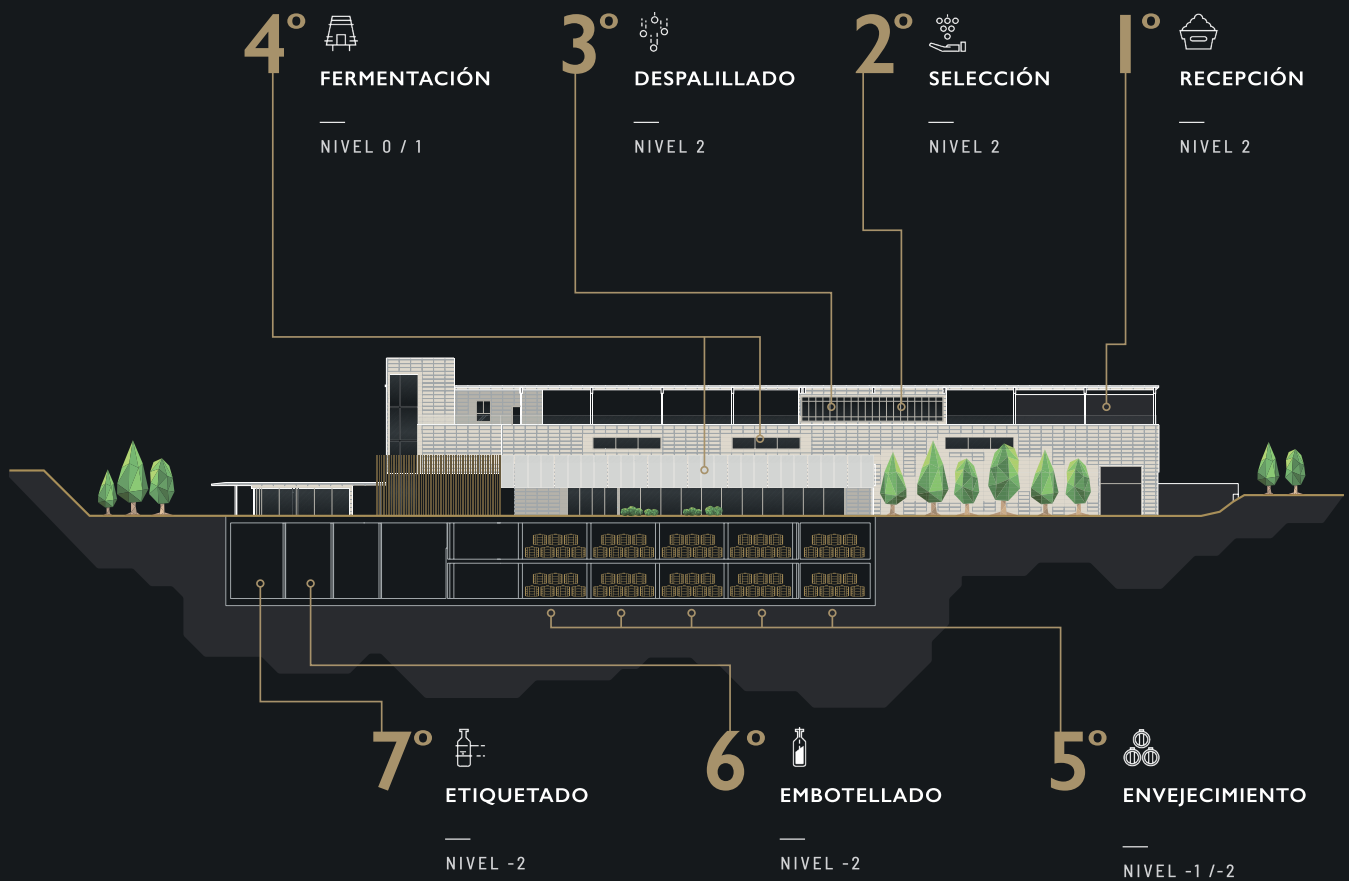
FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

UN PROCESO NATURAL

Una de las claves de la calidad y complejidad de los vinos de AALTO es el ensamblaje de diferentes clones de Tinto Fino (variedad de uva Tempranillo que se ha ido adaptando a lo largo del tiempo a las condiciones de la zona), producidos a lo largo de la Ribera del Duero.

El Proyecto de AALTO está basado en tres sólidos pilares:

- › La magnífica variedad de los clones antiguos de Tinto Fino existentes en la región, perfectamente adaptada a la región de la Denominación de Origen Ribera del Duero y que madura muy bien alcanzando una calidad absolutamente comparable a las mejores variedades tintas del mundo.
- › La excepcional diversidad edafoclimática (combinación de los factores de clima y suelos) de la Ribera del Duero.
- › La vasta experiencia de Mariano Garcia, con la variedad tempranillo.



Las uvas procedentes de cada uno de los municipios reciben un tratamiento independiente, cada municipio se vendimia individualmente, y esa separación se mantiene durante el proceso de vinificación y envejecimiento en barrica. Al final del proceso de elaboración se obtienen distintos vinos de Tempranillo que se ensamblarán antes del embotellado para obtener AALTO y PS, siguiendo el criterio enológico de Mariano García.

La elaboración de nuestros vinos se realiza utilizando la ley de la gravedad. El diseño del edificio que alberga la bodega cuenta con cinco niveles diferentes: tres de ellos en superficie y dos de ellos subterráneos. El proceso de vinificación comienza en la parte superior del edificio y termina con el embotellado en la parte inferior.

Tras estos procesos, el vino pasa por gravedad a las salas de barricas situadas en los siguientes niveles subterráneos a 4 y 8 metros de profundidad.

En la elaboración de AALTO se emplean barricas de roble francés y roble americano. En la elaboración del PS se emplea únicamente barrica nueva de roble francés.

Mariano García decide en qué momento ha de realizarse el coupage de cada una de las partidas procedentes de cada pueblo. Una vez alcanzado el grado óptimo de crianza, se ensamblan la totalidad de las partidas para realizar el embotellado de toda la añada de una sola vez.

AALTO PS es un vino que surge de una selección dentro de la selección de los pagos más excepcionales. Sólo se elabora en los años en los que la calidad de la cosecha es del más alto nivel.



NUESTROS VINOS

AALTO Y AALTO PS



AALTO

NUESTROS VINOS

AALTO, 100% Tempranillo, es el resultado de una selección extremadamente minuciosa de uvas y de un respetuoso tratamiento de la materia prima. AALTO se cría en barrica de roble francés y americano.

PUNTUACIONES EN GUÍAS DE VINO

AALTO

AÑADA	R. PARKER	GUÍA PEÑÍN	GUÍA PROENSA	GUÍA GOURMETS	WINE SPECTATOR	DECANTER
2008	95	92	90	9/10		
2009	91	93	92	8.75/10		
2010	94	94	92	97	92	
2011	91	94	92	99		90
2012	93		92	95	94	
2013	93			95		
2014	92			95	92	
2015	94	93			95	
2016	93-95	94				



AALTO PS

NUESTROS VINOS

AALTO PS, 100% Tempranillo, nuestro vino excepcional. Este vino surge de una selección de uvas procedentes de pequeños pagos o majuelos singulares de edades comprendidas entre 60 y 90 años. AALTO PS se cría en barrica francesa nueva.

PUNTUACIONES EN GUÍAS DE VINO

AALTO PS

AÑADA	R. PARKER	GUÍA PEÑÍN	GUÍA PROENSA	GUÍA GOURMETS	WINE SPECTATOR	DECANTER
2008		92	98	9.75 / 10		
2009	93	94	96	9.75/10		
2010	94	98	94		92	
2011	94	94	98	99/100		93
2012	94	95	98	98/100	95	
2013	95			99/100		
2014	94				91	
2015	94	94		99/100	95	
2016	94-95	95				

OTROS DATOS DE INTERÉS

RIBERA DEL DUERO

› SUPERFICIE TOTAL
159.657 hectáreas

› VIÑEDOS TOTALES
22.552 hectáreas

AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS

› VIÑEDOS AALTO
130 hectáreas

› PRODUCCIÓN AALTO
250.000 botellas (según añada)

› PRODUCCIÓN AALTO PS
20.000 botellas (según añada)

› PRESENCIA A NIVEL MUNDIAL
62 países

› PORCENTAJE DE EXPORTACIÓN
70% aprox

› UBICACIÓN
Término municipal de Quintanilla de Arriba (Valladolid)



AALTO 
RIBERA DEL DUERO

WWW.AALTO.ES

PARAJE VALLEJO DE CARRIL S/N
QUINTANILLA DE ARRIBA,
VALLADOLID 47360

(+34) 983 036 949 / (+34) 620 851 132

comunicacion@aalto.es

Instagram: @aaltowinery
Facebook: AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS
Twitter: @aalto_winery