



AALTO

BODEGAS Y
VIÑEDOS

FICHA TÉCNICA
AALTO PS 2012
AALTO Bodegas y Viñedos - Ribera del Duero

Datos de la añada:

Invierno frío y muy seco especialmente en los meses de enero y febrero, llegando en este último a temperaturas inferiores a -10°C. El mes de marzo, sin embargo, fue más cálido de lo habitual mientras en abril las temperaturas bajaron considerablemente. Esta circunstancia provocó un ligero retraso en la brotación que fue desapareciendo durante los meses de mayo y junio, que fueron muy cálidos, llegando a principios de julio en condiciones habituales para nuestra región. La pluviometría fue muy escasa durante todo el ciclo vegetativo, si bien algunas precipitaciones durante el mes de abril y mayo, y sobre todo las providenciales lluvias de final de septiembre e inicio de octubre, permitieron sortear con éxito la falta de agua en las viñas. Esto fue favorecido especialmente por las ideales condiciones de temperatura durante el día y la noche en el transcurso de la maduración. El resultado final fue una uva sana y de alta calidad.

Procedencia de la uva:

100% Tinto Fino de viñas viejas, de edades comprendidas entre los 80 y 100 años, procedente de la selección de pagos de nuestros mejores viñedos en La Horra, La Aguilera y Frenillo. Vendimiada a mano en cajas de 15 kilos e inspeccionada minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

Crianza en barrica:

Este vino ha permanecido 20 meses en barricas 100% nuevas de roble francés.

Embotellado:

La fecha de embotellado del AALTO PS 2012 ha sido de julio de 2014.

Cata:

De color rojo intenso, presenta ribetes violáceos y una capa muy oscura. En nariz aparece, inicialmente, la madera más limpia y especiada bien integrada con la fruta negra madura que se muestra al agitar el vino en la copa. Tras la fruta negra se perciben aromas de tierra mojada, hierbas aromáticas y regaliz. En la boca es sedoso, amplio y largo, con taninos intensos y muy amables. En el retrogusto es muy persistente aumentando la sensación de fruta muy madura. Se presenta ya fresco y muy equilibrado, si bien su evolución en botella le conferirá complejidad y redondez.

Datos analíticos: Grado alcohólico: 14.5% | pH: 3.76 | Acidez total: 5.00 gr/l



AALTO
BODEGAS Y VIÑEDOS

AALTO, PRESTIGIO EN LA RIBERA DEL DUERO

AALTO se funda en 1999 cuando Mariano García – que fue durante 30 años el director técnico y enólogo de Vega Sicilia – y Javier Zaccagnini – 6 años Director del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero – deciden unir sus capacidades y experiencia para iniciar una bodega de corte singular. Partieron de un objetivo concreto: elaborar un vino que se situase entre los mejores del mundo en el plazo de 15 a 20 años y que desde el primer momento mostrase una personalidad diferenciada.

El proyecto se sustenta en tres pilares:

- La magnífica variedad Tinto Fino, capaz de alcanzar una calidad comparable a las mejores variedades tintas del mundo.
- La excepcional diversidad edafoclimática de la Ribera del Duero.
- La vasta experiencia de Mariano García.

El proyecto ha progresado desde aquel año y la bodega controla hoy 110 hectáreas de viñas viejas con clones antiguos de Tinto Fino, de muy bajo rendimiento y excepcional calidad, situadas en siete municipios diferentes de la Denominación de Origen. Hemos diseñado nuestra nueva bodega de Quintanilla de Arriba siguiendo exclusivamente criterios para optimizar el proceso de elaboración (cámara frigorífica para enfriar la uva, carga de depósitos por gravedad, elaboración en depósitos de hormigón, madera y acero – estos últimos troncocónicos de diseño propio – amplia sala de fermentación maloláctica en barrica, dos naves subterráneas para la crianza de los vinos...).

Elaboramos sólo dos vinos:

AALTO, resultado de una selección extremadamente minuciosa de uvas y de un respetuoso tratamiento de la materia prima. Es un vino de alta calidad que se ofrece cada año (excepto en aquellas añadas en que no se alcancen las condiciones de maduración que exigimos). Su permanencia en barrica se sitúa entre los 20 y 24 meses.

AALTO PS (Pagos Seleccionados), nuestro vino excepcional. Este vino surge de una selección dentro de la selección, con uva procedente de pequeños pagos o majuelos individuales. Estimamos poder ofrecer este vino 7 u 8 cosechas en cada década. Su permanencia en barrica se sitúa entre 24 y 30 meses.

AALTO Bodegas y Viñedos se ha convertido ya en una referencia en la Ribera del Duero, su vino AALTO PS ha sido votado Mejor Vino Tinto de España y la bodega ha sido elegida recientemente en París como una de las 100 mejores bodegas del mundo en el libro publicado por los prestigiosos críticos Michel Bettane y Thierry Desseauve.