



AALTO

BODEGAS Y
VIÑEDOS

FICHA TÉCNICA
AALTO PS 2013
AALTO Bodegas y Viñedos - Ribera del Duero

Datos de la añada:

Invierno lluvioso y suave, con unas temperaturas mínimas que se situaron por encima de los valores medios, favoreciendo una brotación de la vid ligeramente más temprana de lo habitual. El mes de marzo tuvo temperaturas moderadas de día y de noche, y fue lluvioso. En los meses de abril, mayo y junio continuaron las abundantes lluvias, siendo en cambio más fríos, pero afortunadamente no se registraron heladas primaverales. El desarrollo de las plantas se fue ralentizando y pasamos de una situación de claro adelanto en el momento de la brotación (7 días antes del promedio) a un desarrollo ligeramente retrasado en el momento de la floración.

En los meses de julio y agosto la tendencia cambió y tuvimos un verano caluroso y seco, lo que no impidió que el envero mantuviera ese retraso respecto a añadas anteriores. En esos meses se produjeron considerables saltos térmicos entre el día y al noche, típicos de la Ribera del Duero, con temperaturas máximas diurnas de 30 °C o más, y temperaturas nocturnas inferiores a los 10 °C, circunstancias ideales para una óptima concentración de polifenoles en el hollejo de la uva, que es un importante factor de calidad. El decisivo mes de septiembre trajo temperaturas moderadas y perfectas para el final de maduración.

En Aalto iniciamos la vendimia el día 7 de octubre, concluyéndola el 21 del mismo mes.

Procedencia de la uva:

100% Tinto Fino (Tempranillo) de viñas muy viejas de edades comprendidas entre los 60 y 90 años. Para nuestro PS seleccionamos los pagos que ofrecen unas características de maduración, equilibrio y concentración excepcionales. En esta añada los hemos vendimiado en La Horra y La Aguilera, por supuesto a mano, en pequeñas cajas de 15 kilos y tras su traslado rápido a la bodega los inspeccionamos minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

Crianza en barrica:

Crianza media de 20 meses en barricas 100% nuevas de roble francés.

Embotellado:

El AALTO PS 2013 fue embotellado a finales de junio de 2015.

Notas de cata:

Color púrpura muy intenso. En nariz presenta aromas complejos de regaliz, especias, grafito, pan tostado y tabaco, sobre una base frutal típica de la Tempranillo bien madura.

En la boca es amplio, fresco y elegante, una muy buena expresión de la añada que fue menos contundente que las precedentes pero que aporta un excelente equilibrio y finura. Los taninos son sedosos y bien estructurados, fundiéndose con la madera en una sensación de perfecta integración. Es un vino largo y armonioso que si bien puede beberse ahora mejorará con los años de botella ganado en estructura y complejidad.

Datos analíticos: Grado alcohólico: 14% vol. pH: 3,70 Acidez total: 5,1 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 burgalesa y dos de la Ribera vallisoletana. 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 bodega, 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 bodega se sitúa entre los 18 y 24 meses.

AALTO PS (Pagos Seleccionados), es 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 bodega se sitúa entre 20 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 en París como una de las 100 mejores bodegas del mundo en el libro publicado por los prestigiosos críticos Michel Bettane y Thierry Desseauve.