



FICHA TÉCNICA AALTO PS 2014

DATOS DE LA AÑADA:

El frío de Diciembre más las lluvias de Enero y Febrero condujeron a una primavera suave y afortunadamente sin heladas que produjo una brotación temprana en Abril.

Mayo y Junio no fueron calurosos, sin llegar a 30 grados, permitiendo un desarrollo armónico de las vides que ya anunciaban la posibilidad de una gran añada. El verano también fue equilibrado y unas ligeras lluvias en Septiembre acabaron de redondear un ciclo magnífico. En AALTO iniciamos sin prisa la vendimia el 22 de septiembre finalizándola el 13 de octubre.

La uva entró en nuestra bodega en un estado de maduración y sanidad envidiable y las fermentaciones confirmaron los pronósticos de estar ante una de las mejores añadas de los últimos años.

PROCEDENCIA DE LA UVA:

100% Tinto Fino (Tempranillo) de aquellos pagos que destacan por unas características de maduración, equilibrio y concentración excepcionales. En esta gran añada hemos seleccionado majuelos muy viejos de edades comprendidas entre los 60 y 90 años de La Horra y La Aguilera y, por primera vez, hemos incluido una pequeña partida de nuestras viñas de Piñel de Abajo. Como es habitual en nuestra bodega, todo es vendimiado a mano, en pequeñas cajas de 15 kilos y, tras su traslado rápido a la bodega, inspeccionado minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

CRIANZA EN BARRICA:

Crianza media de 18 meses en barricas 100% nuevas de roble francés.

EMBOTELLADO:

El AALTO PS 2014 fue embotellado a finales de junio de 2016.

NOTAS DE CATA:

Color púrpura muy intenso. En nariz resulta de gran complejidad, con sutiles notas de regaliz, maderas nobles, especias, pan tostado, frutos negros y tabaco, si bien aún se presenta un poco cerrado. Los aromas se desarrollarán abriéndose a lo largo de su evolución en botella. En boca es muy estructurado, con abundantes taninos y densidad pero presentando una finura y elegancia propias de una gran añada. La crianza en madera ha aportado profundidad al vino, sin superponerse a la frescura y fruta típicas de la Tempranillo, en un conjunto equilibrado en el que también se integra una buena acidez. Es un vino largo y armonioso que, si bien puede beberse ahora, mejorará con los años de botella ganando en estructura y complejidad.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico:	15% vol.
pH:	3.75
Acidez total:	4.8 gr/l

AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS, S.A. – Telf: 0034 983 036 949

Más info sobre nuestra historia en www.aalto.es | email: aalto@aalto.es

RIBERA DEL DUERO DENOMINACIÓN DE ORIGEN