



AALTO

BODEGAS Y  
VIÑEDOS

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

**Datos de la añada:**

Invierno frío y muy seco. En abril llega la esperada lluvia e incluso tuvimos un día de nieve. Al principio de mayo el tiempo sigue lluvioso por lo que la brotación de las vides se produjo una semana más tarde de lo habitual, y a partir de ese momento hizo calor, llegando el termómetro hasta los 30 grados en algunos días. Junio también fue caluroso y julio irregular, oscilando entre los 26 y los 38 grados de máxima, si bien las noches fueron frescas, bajando hasta los 15 grados y permitiendo el descanso de las plantas. En agosto se mantuvo la tónica calurosa de julio y las vides empezaron a sufrir, lo que nos decidió a reducir la carga de racimos en las cepas, eliminando algunos con el objetivo de favorecer la maduración homogénea. En esos momentos necesitábamos lluvias, que se produjeron a lo largo de septiembre, refrescando las plantas y redondeando un buen final de maduración. Nuestra vendimia se inició el 2 de octubre, con tiempo seco y soleado, terminando de recoger la uva el día 20, en muy buenas condiciones de sanidad.

**Procedencia de la uva:**

100% Tinto Fino de viñas muy viejas, de edades comprendidas entre los 40 y los 80 años, procedentes de nuestros viñedos en nueve pueblos diferentes de la Ribera del Duero. Vendimiada a mano en pequeñas cajas de 15 kilos e inspeccionada minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

**Crianza en bodega:**

Crianza media de 20 meses en barricas 50% nuevas, de roble francés y americano.

**Embotellado:**

AALTO 2012 fue embotellado a finales de julio de 2014.

**Cata:**

Cereza picota intenso con irisaciones violáceas. Muy limpio y brillante. Aromas frutales (fresas, frambuesas y grosellas) y especiados de gran intensidad sobre un ligero fondo de regaliz. Tonos minerales, con sutiles aromas de arcilla mojada. En boca es intenso, goloso, fresco y carnoso, con taninos muy dulces y equilibrados, con un final de larga persistencia en el que reaparecen los tonos frutales.

**Datos analíticos:** Grado alcohólico: 14.5% | pH: 3.68 | Acidez total: 4.9 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.