



FICHA TÉCNICA AALTO 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) en su mayoría de viñas muy viejas -de edades comprendidas entre los 40 y 80 años- procedentes de nuestros viñedos en siete pueblos diferentes de la Ribera del Duero burgalesa, así como las uvas más jóvenes de nuestros viñedos propios en dos pueblos de la provincia de Valladolid.

Como siempre, vendimiamos a mano en pequeñas cajas de 15 kilos e inspeccionamos minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

CRIANZA EN BARRICA:

Crianza media de 16 meses en barricas 50% nuevas de roble francés y americano.

EMBOTELLADO:

AALTO 2014 fue embotellado a finales de junio de 2016.

NOTAS DE CATA:

Color púrpura oscuro. En nariz presenta una gran intensidad frutal junto con los aromas de madera en un segundo plano, dándole complejidad pero sin restarle frescura. En boca es amplio, estructurado y elegante como corresponde a una excepcional maduración, sin aristas y con una estructura tánica en perfecta armonía con el alcohol y la acidez. Se perciben los sabores típicos de la Tempranillo, como el regaliz y los frutos negros, así como los torrefactos, especias y tabaco aportados por una impecable crianza en madera.

Este vino es de larga guarda e irá ganando complejidad con los años.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico:	15% vol.
pH:	3.79
Acidez total:	4.7 gr/l