



# AALTO PS 2016

FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL SHEET

## DATOS DE LA AÑADA

---

El año agrícola comenzó con un otoño templado y seco, seguido de un invierno atípico para un clima continental, con temperaturas suaves, muy lluvioso y pocas heladas extremas. En primavera tuvimos pocas lluvias y ausencia de heladas tardías. La brotación fue irregular en la Ribera del Duero, con un verano muy seco y cálido. A finales de agosto y primeros de septiembre llegó una ola de calor que ocasionó algo de estrés hídrico a la viña influyendo en la maduración. Iniciamos la vendimia el 26 de septiembre y se prolongó durante 23 días. La uva entró en bodega en unas condiciones sanitarias óptimas y con gran calidad.

## PROCEDENCIA DE LA UVA

---

100% Tinto Fino (Tempranillo) de viñas muy viejas -de edades comprendidas entre los 60 y 90 años- procedentes de pagos singulares en La Horra, La Aguilera y Fresnillo. La vendimia se hace a mano, en pequeñas cajas de 15 kilos e inspeccionamos minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

## NOTAS DE CATA

---

Vino de color intenso que mancha la copa. En nariz aromas de fruta negra muy madura, regaliz y tinta china, con elegantes notas minerales y especias aportadas por la barrica, generando una buena armonía. En boca es potente, estructurado y con taninos suaves y redondos, aportando una considerable elegancia. La enorme potencia del PS cuando inició su estancia en roble, se ha ido suavizando con los largos meses de crianza y ha resultado en un vino con la madera perfectamente integrada. El PS 2016 necesita algunos años en botella para ofrecer sus mejores cualidades. Idealmente debe guardarse al menos un año para empezar a disfrutarlo, si bien a partir del tercero desde su embotellado desarrollará aún mayor complejidad y gama de matices.

## CRIANZA EN BARRICA

---

Maloláctica en barrica. Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés.

## CLIMATIC CONDITIONS

---

The agricultural year started with a warm and dry autumn, followed by a rainy winter with mild temperatures and rare extreme frosts, which is quite uncommon for a continental climate. In spring we had not too much rainfalls and lack of late frosts. The budbreak was irregular in Ribera del Duero, with a very dry and warm summer. In late August and early September a heat wave came and caused some water stress to the vine, influencing on ripening. We started harvesting on September 26th and it lasted for 23 days. Grapes arrived at our winery perfectly healthy and with a great quality.

## GRAPE ORIGIN

---

100 % Tinto Fino (Tempranillo), from our oldest vines -60 to 90 years old- from selected plots in the villages of La Horra, La Aguilera and Fresnillo. As always, harvest was done by hand in small boxes of 15 kilos and thoroughly inspected, bunch by bunch, on the selection table.

## TASTING NOTES

---

An intense, deep ruby colour wine staining the glass. In the nose it offers up an elegant harmony with aromas of well ripened black fruit, licorice and ink along with minerals and spices provided by the French oak. On the palate, the smooth and silky tannins tell us of a robust and structured wine of considerable elegance and finesse. The time spent in new oak has smoothed the huge power of this wine and the wood elements are perfectly integrated. AALTO PS 2016 needs to be kept in bottle for some years to offer its best. This wine has a good ageing potential and after the third year in bottle will gain complexity and balance.

## AVERAGE OAK AGEING

---

Aged for 20 months in 100% new French oak. Malolactic fermentation in barrels.

## DATOS ANALÍTICOS

---

› EMBOTELLADO  
JULIO 2018

› GRADO ALCOHÓLICO  
15,0% VOL

› CALIFICACIÓN AÑADA POR EL CONSEJO REGULADOR  
MUY BUENA

## ANALYSES

---

› BOTTLING  
JULY 2018

› ALCOHOL BY VOLUME  
15,0% VOL

› RATING BY D.O REGULATORY CONTROL BOARD  
VERY GOOD



Más información sobre visitas y catas en:  
More information about tours and tastings at:  
[aalto.es](http://aalto.es)

AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS, S.A.  
Ribera del Duero, Denominación de Origen  
+34 983 036 949  
[aalto@aalto.es](mailto:aalto@aalto.es)