



Más información sobre visitas y catas en:
More information about tours and tastings at:
aalto.es

AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS, S.A.
Ribera del Duero, Denominación de Origen
+34 983 036 949
aalto@aalto.es



AALTO 2017

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

DATOS DE LA AÑADA

Añada marcada por un otoño y un invierno muy secos, con precipitaciones inferiores al 60% de un año normal. Las temperaturas cálidas al final del invierno e inicio de la primavera provocaron una brotación temprana de la viña.

La entrada de una masa de aire polar trajo heladas generalizadas en todo el norte de España a finales de abril y principios de mayo ocasionando pérdidas importantes en el viñedo. Afortunadamente, a finales de agosto llegaron las esperadas lluvias que permitieron a la planta terminar su ciclo de maduración de forma óptima.

Iniciamos la vendimia el día 19 de septiembre.

La uva entró en bodega en unas condiciones sanitarias óptimas y con gran calidad.

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 viñedos en nueve municipios diferentes de la ribera burgalesa y la ribera vallisoletana.

La vendimia se hace 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 2017 fue embotellado en junio de 2019.

NOTAS DE CATA

De color rojo picota, en nariz nos muestra frutas rojas con sutiles notas de especias y toques de madera fina bien integrada. En boca se muestra fresco, con buena densidad y volumen, por retronasal aparecen las típicas notas a regaliz, café y tabaco, siempre dentro de la personalidad del estilo AALTO. Este vino tiene un carácter suave y puede beberse desde el primer momento, ya que se muestra redondo, con taninos envolventes y equilibrados, mostrando una buena acidez. AALTO 2017 irá ganando complejidad con los años.

DATOS DE INTERÉS

- GRADO ALCOHÓLICO
14.5% vol.
- CALIFICACIÓN AÑADA POR EL CONSEJO REGULADOR
MUY BUENA

CLIMATIC CONDITIONS

The autumn and winter were very dry being the average rainfalls 60% less compared to a normal year. The warm temperatures at the end of winter and the beginning of spring led to an early bud break of the vines.

At the end of April and beginning of May polar winds brought frosts in North Spain resulting in an important loss. Fortunately, August late's rains were very beneficial and plants reached full ripeness.

We began picking on the 19th September.

We were very satisfied with the quality and the healthy state of the grapes as they went into our winery.

GRAPE ORIGIN

100% Tinto Fino (Tempranillo) primarily from very old vines - 40 to 80 years old- from nine different villages in the province of Burgos and Valladolid.

The harvest was done by hand, in small boxes of 15 kilos and thoroughly inspected, bunch by bunch, on the selection table.

AVERAGE OAK AGEING

Aged for 16 months in 50% new barrels of French and American oak.

BOTTLING

AALTO 2017 was bottled in June 2019.

TASTING NOTES

Deep purple red colour. On the nose notes of cherry and raspberry with subtle aromas of spice and well integrated wood emerge. The palate is fresh with high density and volume. The typical flavours of the Tempranillo are all present – liquorice, roasted coffee and fresh tobacco.

This wine is smooth and could be drunk from the first moment because of its roundness, balanced tannins and good acidity.

AALTO 2017 will gain complexity over the years.

OTHER DETAILS

- ALCOHOL BY VOLUME
14.5% vol.
- RATING BY D. O. REGULATORY CONTROL BOARD
VERY GOOD