



AALTO

BODEGAS Y
VIÑEDOS

FICHA TÉCNICA
AALTO PS 2014
AALTO Bodegas y Viñedos - Ribera del Duero

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 bodega:

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 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 ganado en estructura y complejidad.

Datos analíticos: Grado alcohólico: 15% vol. pH: 3,75 Acidez total: 4,8 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 burgalesa y dos de la Ribera vallisoletana. 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 18 y 24 meses.

AALTO PS (Pagos Seleccionados), es 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 20 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.