



AALTO

BODEGAS Y  
VIÑEDOS

**FICHA TÉCNICA**  
**AALTO PS 2011**  
**AALTO Bodegas y Viñedos - Ribera del Duero**

**Datos de la añada:**

Tuvimos un invierno muy frío, con lluvias abundantes y algunos días de nieve. En marzo se inició el ascenso paulatino de las temperaturas llegando a máximas de 20 grados en abril, que determinaron la brotación de las viñas. Afortunadamente no hubo heladas significativas de primavera y el desarrollo de los nuevos sarmientos fue homogéneo.

Mayo fue inestable con algunas lluvias e incluso pedrisco, pero pequeños y localizados, sin consecuencias. A partir del 11 de junio empezó el calor fuerte de modo que las plantas llegaron a la floración con cierto adelanto. En verano el tiempo fue muy seco, siendo julio menos cálido que agosto. A partir del 1 de septiembre se instaló una pequeña ola de calor que nos llevó a comenzar nuestra vendimia el 22 de septiembre, con uvas de excelente calidad y buen estado sanitario. Finalizamos el 11 de octubre, muy satisfechos con las perspectivas de calidad de esta añada.

**Procedencia de la uva:**

100% Tinto Fino de viñas muy viejas, de edades comprendidas entre los 60 y 100 años, procedentes de nuestros mejores viñedos en La Horra, La Aguilera y Fresnillo. Vendimiada a mano en cajas de 15 kilos e inspeccionada minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

**Crianza en barrica:**

Fermentación maloláctica en barrica nueva, seguida de una crianza media de 22 meses en barricas nuevas de roble francés.

AALTO PS 2011 fue embotellado a finales de julio de 2013.

**Notas de cata:**

El AALTO PS, por ser una selección de nuestros mejores pagos, es siempre un vino intenso, potente, concentrado y largo. Esta añada 2011 presenta un color rojo oscuro, que mancha la copa, y una gran cantidad de aromas diversos: piedra de mechero, regaliz, maderas nobles, especias, pan tostado...

En la boca su acidez equilibra al alcohol en armonía con la gran cantidad de taninos presentes, dando como resultado un vino elegante y fino. El uso de madera nueva de roble francés, donde este vino ha permanecido 22 meses, le confiere una estructura sávida que realza la tipicidad de la Tempranillo.

Esta botella bien conservada desarrollará una considerable complejidad a lo largo de los próximos 15 a 20 años.

**Datos analíticos:** Grado alcohólico: 15º | pH: 3,7 | Acidez Total: 5,5

(sept. 2013)



**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 bodega, 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 bodega 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 bodega 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.