



AALTO 2019

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

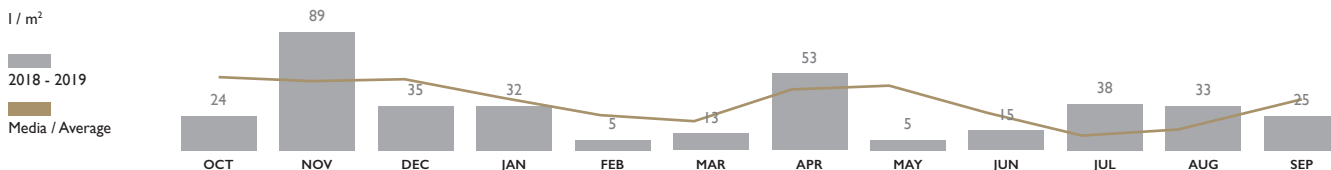
DATOS DE LA AÑADA

Comenzamos el año agrícola con un otoño suave y con pocas precipitaciones. El invierno muy seco, se inicia con mínimas que alcanzan -9°C, registrando a su término temperaturas más altas de lo normal.

La primavera y el verano se caracterizaron por muy pocas lluvias, algunas en julio y a finales de agosto evitaron el estrés de las viñas.

El ciclo vegetativo se desarrolla con gran variación de temperaturas, alternándose periodos cálidos con temperaturas atípicas de 4°C a mediados de junio.

La maduración de la uva se produce en muy buenas condiciones, comenzando la vendimia el 24 de septiembre de 2019.



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 que inspeccionamos minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

CRIANZA EN BARRICA

Crianza media de 18 meses en barricas de roble francés y americano

CALIFICACIÓN AÑADA POR EL CONSEJO REGULADOR

Excelente

AVERAGE OAK AGEING

Aged for 18 months in French and American oak barrels

RATING BY D. O. REGULATORY CONTROL BOARD

Excellent

EMBOTELLADO

Julio 2021

GRADO ALCOHÓLICO

15% vol.

BOTTLING

July 2021

ALCOHOL BY VOLUME

15% vol.

NOTAS DE CATA

De color rojo picota, presenta unos finos aromas a fruta roja que, junto a las notas especiadas procedentes de su crianza, hacen de este AALTO 2019 un vino muy fresco y elegante en nariz. En boca destaca por su volumen, estructura y persistencia.

TASTING NOTES

Deep purple red color. Notes of red fruits together with subtle aromas of spices coming from the wood emerge. AALTO 2019 is a very fresh and elegant wine. On the palate its broadness, structure and persistence are remarkable.

TU NOTA DE CATA / YOUR TASTING NOTES

CLIMATIC CONDITIONS

The farming year began with a mild autumn and little precipitation.

A very dry winter started with -9°C reaching at the end higher temperatures than normal for that time of the year.

Spring and summer characterized by little rain, only some rain showers in July and late August avoided the hydric stress of the vines.

The vegetative cycle of the vine developed with big variations of temperatures, alternating warm and atypical low temperatures of 4°C for mid-June.

The ripening of the grapes happened under very good conditions and the harvest started on 24th September 2019.

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 that are thoroughly inspected, bunch by bunch, on the selection table.



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

aalto.es

AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS, S.A

+34 983 036 949
aalto@aalto.es

