



# AALTO PS 2022

---

FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL SHEET

## DATOS DE LA AÑADA

Comenzamos el año agrícola con un déficit de agua de la campaña anterior. El otoño transcurrió con temperaturas suaves y pocas precipitaciones.

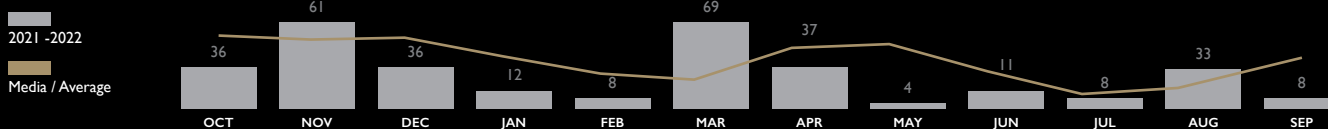
Comenzamos el año 2022 con temperaturas más altas de lo normal, hasta mediados de enero no llegó la bajada brusca de las temperaturas nocturnas, produciéndose fuertes heladas y mediodías con sol. Esta situación se prolongó hasta finales de febrero. Entre enero y febrero las lluvias fueron muy escasas (menos de 20 litros).

Marzo se despidió con inestabilidad, tiempo fresco y algunas lluvias que vinieron a mitigar la sequía que sufría el campo.

La primavera comenzó con una bajada de temperaturas haciendo que finalmente la brotación se retrasase y que pudiéramos salvar el periodo de heladas de primavera. A mediados de mayo se produjo una ola de calor con temperaturas de hasta 30°C, siendo uno de los meses de mayo más secos de la última década. Junio y julio se caracterizaron por intensas olas de calor, sin lluvias, convirtiéndose en los meses más cálidos desde que hay registros.

La vendimia comenzó a principios de septiembre.

l / m<sup>2</sup>



## PROCEDENCIA DE LA UVA

100% Tinto Fino (Tempranillo) de viñas muy viejas – de edades comprendidas entre los 60 y 90 años – procedente de pagos singulares en La Horra y La Aguilera.

La vendimia se hace a mano, en pequeñas cajas de 15 kilos que inspeccionamos minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

## NOTAS DE CATA

En copa presenta una notable intensidad de capa. Gran complejidad aromática con predominio de frutas negras, con notas a regaliz y especias. Estructurado y con gran volumen que le confieren buena persistencia en boca, mostrando las características de la añada 2022.

**Crianza en barrica** 20 meses en barricas nuevas de roble francés

**Calificación por el Consejo Regulador** Muy buena

**Embotellado** Septiembre 2024

**Grado alcohólico** 15% vol.

## CLIMATIC CONDITIONS

The farming year started with a water deficit derived from the previous months. Autumn developed with smooth temperatures and little rainfall.

The year 2022 started with temperatures higher than usual and, until mid-January night temperatures did not abruptly decrease leading to severe frosts and sunny middays. This situation extended until late February. Rains were very scarce between January and February (less than 20 liters).

March ended up with instability, fresh temperatures and some rainfalls that helped to mitigate the drought suffered by the vineyards.

Springtime started with a decrease of temperatures causing a bud break delay, consequently, the frosts period of spring was saved. A heat wave with temperatures until 30°C happened in mid-May being one of the driest months of the last decade.

June and July characterized by intense heat waves without rains, becoming the warmest months since there are records.

The harvest started in early September.

## GRAPE ORIGIN

100% Tinto Fino (Tempranillo) primarily from very old vines- 60 to 90 years old- from selected plots in La Horra and La Aguilera.

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

## TASTING NOTES

In the glass, this wine presents a deep ruby colour. Black fruits with liquorice and spicy hints provide it with a great aromatic complexity. The persistence of this wine on the mouth is conferred by its structure and big volume showing the characteristics of the 2022 vintage.

**Oak ageing** 20 months in new French oak barrels

**Rating by D.O. Regulatory Control Board** Very good

**Bottling** September 2024

**Alcohol by volume** 15% vol.

## TU NOTA DE CATA / YOUR TASTING NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



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

+34 983 036 949  
[aalto@aalto.es](mailto:aalto@aalto.es)

