



AALTO 2016

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

DATOS DE LA AÑADA

El año agrícola comenzó con un otoño templado y seco, seguido de un invierno atípico para un clima continental, con temperaturas suaves, muy lluvioso y pocas heladas extremas. En primavera tuvimos pocas lluvias y ausencia de heladas tardías. La brotación fue irregular en la Ribera del Duero, con un verano muy seco y cálido. A finales de agosto y primeros de septiembre llegó una ola de calor que ocasionó algo de estrés hídrico a la viña influyendo en la maduración. Iniciamos la vendimia el 26 de septiembre y se prolongó durante 23 días. 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 nuestros viñedos en siete pueblos diferentes de la Ribera del Duero burgalesa, así como las uvas más jóvenes de nuestros viñedos propios en dos pueblos de la provincia de Valladolid. La vendimia se hace a mano, en pequeñas cajas de 15 kilos e inspeccionamos minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

NOTAS DE CATA

Color púrpura oscuro, correspondiente a la Tempranillo bien madura. En nariz presenta buena intensidad frutal, fresca y ligeros toques de madera bien integrados. En boca se muestra complejo, estructurado y con elegancia, con matices típicos a regaliz, café, tabaco, frutos negros y especias, siempre dentro de la personalidad y el estilo AALTO. Este vino tiene un carácter goloso y puede beberse desde el primer momento, ya que se muestra redondo, con taninos envolventes y equilibrados, mostrando una buena acidez. AALTO 2016 irá ganando complejidad con los años.

CRIANZA EN BARRICA

Crianza media de 17 meses en barricas 50% nuevas, de roble francés y americano.

CLIMATIC CONDITIONS

The agricultural year started with a warm and dry autumn, followed by a rainy winter with mild temperatures and rare extreme frosts, which is quite uncommon for a continental climate. In spring we had not too much rainfalls and lack of late frosts. The budbreak was irregular in Ribera del Duero, with a very dry and warm summer. In late August and early September a heat wave came and caused some water stress to the vine, influencing on ripening. We started harvesting on September 26th and it lasted for 23 days. Grapes arrived at our winery perfectly healthy and with a great quality.

GRAPE ORIGIN

100% Tinto Fino (Tempranillo) primarily very old vines - 40 to 80 years old- from seven different villages in the province of Burgos, plus younger grapes from our own vineyards in two villages in the province of Valladolid. The harvest was done by hand, in small boxes of 15 kilos and thoroughly inspected, bunch by bunch, on the selection table.

TASTING NOTES

Deep purple red color, as corresponds to old Tempranillo grapes. On the nose we perceive good fruit intensity, a great deal of freshness and hints of well integrated wood. On the palate is complex, structured and elegant, with typical tints of licorice, coffee, tobacco, black fruits and spices, always within the personality of the AALTO style. This wine has a sweet character and could be drunk from the first moment, because it is shown rounded, with enveloping and balanced tannins, and showing a good acidity. AALTO 2016 will gain complexity over the years.

AVERAGE OAK AGEING

Aged for 17 months in 50% new barrels of French and American oak.

DATOS ANALÍTICOS

› EMBOTELLADO
JULIO 2018

› GRADO ALCOHÓLICO
14,5% VOL

› CALIFICACIÓN AÑADA POR EL CONSEJO REGULADOR
MUY BUENA

ANALYSES

› BOTTLING
JULY 2018

› ALCOHOL BY VOLUME
14,5% VOL

› RATING BY D.O REGULATORY CONTROL BOARD
VERY GOOD



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