



AALTO

BODEGAS Y
VIÑEDOS

AALTO se funda en 1999 cuando Mariano García -que fue durante 30 años el director técnico y enólogo de Vega Sicilia- y Javier Zaccagnini -seis 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 barrica, dos naveas 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 alcanzan las condiciones de maduración que exigimos). Su permanencia en barrica se sitúa entre 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 barrica 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 Dessauve.



FICHA TÉCNICA

AALTO 2009

DATOS DE LA AÑADA:

Tanto noviembre como diciembre se caracterizaron por temperaturas muy bajas, siendo un invierno más frío de lo habitual. Las bajas temperaturas de abril unidas a la escasa pluviometría de este año retrasó la brotación hasta principios de mayo. Pero a partir de ahí la primavera fue cálida y las plantas tuvieron un desarrollo rápido que condujo a un envero el 19 de junio, muy por delante del año anterior.

El verano también fue algo superior en temperaturas a los registros históricos, sobre todo en agosto en que muchos días se superaban los 30 grados. Septiembre se portó muy bien con mucha luminosidad buenas temperaturas diarias y gran gradiente nocturno, lo que supuso una maduración homogénea y sin trastornos, llegando las uvas a la vendimia en unas condiciones excepcionales de equilibrio y calidad.

PROCEDENCIA DE LA UVA:

100% Tinto Fino de viñas viejas en vaso, de edades comprendidas entre los 40 y 100 años, procedente de viñedos escogidos en siete términos municipales: Roa, La Horra, La Aguilera, Fresnillo, Moradillo, Hontoria, y Baños de Valdearados. Vendimiada a mano en cajas de 15 kilos e inspeccionada minuciosamente en mesa de selección.

CRIANZA EN BARRICA:

Crianza media de 21 meses en barrica en una proporción de 50% nuevas de roble francés y 50% de uno y dos años, de roble francés y americano.

SALIDA AL MERCADO Y EMBOTELLADO:

AALTO 2009, tras ser homogeneizado en un único lote, fue embotellado en dos partidas: la primera en noviembre de 2011 y la segunda en enero de 2012. Su comercialización se inició en diciembre de 2011.

CATA

El AALTO 2009 refleja el resultado de una añada excelente, presentando un gran equilibrio en todos sus aspectos. En nariz se muestra intenso, y complejo con un gran despliegue de aromas: fruta negra, grafito, tinta china, regaliz y maderas nobles entre otros.

En boca es seductor por su entrada potente pero sedosa, y por su buen equilibrio entre alcohol y acidez. Sus taninos de gran intensidad están ya redondos por la crianza en barrica y aportan estructura y volumen al vino. En sus primeros años en botella destacarán los aspectos frutales, muy elegantes, y a medida que pasen los años en botella irán apareciendo aromas más complejos. Este vino es de larga guarda y tendrá una muy favorable evolución en botella durante al menos 15 años.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico	14,5 % vol
pH	3,65
Acidez Total	5,0

AALTO, BODEGAS Y VIÑEDOS, S.A. - Tlf. 620 351 182 • aalto@aalto.es
RIBERA DEL DUERO DENOMINACION DE ORIGEN