



**AALTO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## FICHA TÉCNICA **AALTO 2010**

### **Datos de la añada:**

La añada 2010 fue declarada "Excelente" por el Consejo Regulador, y nos parece muy justo, ya que fue uno de esos años en los que todo marcha bien climáticamente, de principio a fin.

El invierno fue moderado y sobre todo muy lluvioso. Las suaves temperaturas de finales de abril favorecieron la brotación a principios de mayo, y las ligeras heladas de primavera tuvieron muy poca incidencia en nuestras viñas.

Las temperaturas subieron y la planta se desarrolló adecuadamente. Los meses veraniegos de julio y agosto fueron cálidos, pero con noches frías, concentrando aromas y color en los hollejos. Septiembre fue impecable y pudimos comenzar la vendimia en octubre. Habiendo llegado las uvas a una maduración perfecta, entraron en la bodega en un estado de sanidad perfecto.

### **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, Frenillo, Moradillo, Hontoria y Baños de Valdearados. Además, hemos iniciado la elaboración de las uvas procedentes de nuestros viñedos en Quintanilla de Arriba y Piñel.

Toda la uva es vendimiada a mano en cajas de 15 kilos e inspeccionada minuciosamente en mesa de selección.

### **Crianza en barrica:**

Crianza media de 20 meses en barrica en una proporción de 50% nuevas de roble francés y 50% de uno a tres años, de roble francés y americano.

### **Salida al mercado y embotellado:**

AALTO 2010 fue embotellado en septiembre de 2010.

### **Cata:**

Color muy intenso de frutos bien maduros. Aromas florales y frutales aún de vino en plena juventud, que irá matizándose en la botella. Aún así, ya se percibe el regaliz, el incienso y las especias.

En la boca es intenso, redondo y persistente, como corresponde a una gran añada. Los taninos, abundantes, son suaves y muy agradables. Este vino presenta un buen equilibrio de acidez lo que favorecerá una larga conservación en botella, que prevemos de al menos 15 años.

### **Análisis:**

Grado alcohólico	15% vol.
pH	3,72
Acidez total	5,1



**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 – 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 barrica, 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 barrica 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 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 Desseauve.