



AALTO

BODEGAS Y
VIÑEDOS

FICHA TÉCNICA
AALTO 2011
AALTO Bodegas y Viñedos - Ribera del Duero

Datos de la añada:

Tuvimos un invierno muy frío, con lluvias abundantes y algunos días de nieve. En marzo se inició el ascenso paulatino de las temperaturas llegando a máximas de 20 grados en abril, que determinaron la brotación de las viñas. Afortunadamente no hubo heladas significativas de primavera y el desarrollo de los nuevos sarmientos fue homogéneo.

Mayo fue inestable con algunas lluvias e incluso pedrisco, pero pequeños y localizados, sin consecuencias. A partir del 11 de junio empezó el calor fuerte de modo que las plantas llegaron a la floración con cierto adelanto. En verano el tiempo fue muy seco, siendo julio menos cálido que agosto. A partir del 1 de septiembre se instaló una pequeña ola de calor que nos llevó a comenzar nuestra vendimia el 22 de septiembre, con uvas de excelente calidad y buen estado sanitario. Finalizamos el 11 de octubre, muy satisfechos con las perspectivas de calidad de esta añada.

Procedencia de la uva:

100% Tinto Fino (Tempranillo). Viñas viejas en vaso, de edades comprendidas entre los 40 y 100 años, procedentes de viñedos propios y alquilados en siete términos municipales de Burgos: Roa, La Horra, La Aguilera, Fresnillo, Moradillo, Hontoria, y Baños de Valdearados. Además, hemos contado con la uva de nuestros viñedos jóvenes en la provincia de Valladolid: Quintanilla de Arriba y Piñel.

Toda la uva es vendimiada a mano en cajas de 15 kilos, trasladada a la bodega con rapidez 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 2011 fue embotellado a finales de julio de 2013.

Cata:

Color muy intenso, típico del tempranillo bien maduro de la Ribera del Duero. En nariz presenta aromas frescos, florales y frutales, de vino en plena juventud, si bien se perciben también los aromas de la madera, el regaliz, el incienso y las especias característicos de nuestros vinos.

En la boca muestra la intensidad de una gran añada y una buena integración de fruta, madera, alcohol, acidez y taninos. Es un vino equilibrado y consideramos que su evolución en botella será larga, de entre 15 y 20 años, si se mantiene en condiciones adecuadas de conservación.

Datos analíticos: Grado alcohólico: 15% | pH: 3,73 | Acidez total: 5.0 gr/l

(sept. 2013)



AALTO
BODEGAS Y VIÑEDOS

AALTO, PRESTIGIO EN LA RIBERA DEL DUERO

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.