



AALTO

BODEGAS Y  
VIÑEDOS

**FICHA TÉCNICA**  
**AALTO 2015**  
**AALTO Bodegas y Viñedos - Ribera del Duero**

**Datos de la añada:**

El principio del invierno no fue muy lluvioso ni frío, pero en febrero llegamos a -5 grados registrándose alguna nevada. La primavera mantuvo el tono fresco, con ligeras heladas sin consecuencias, en abril. La brotación fue en fechas normales, a principios de mayo, con temperaturas en rápido ascenso, incluso llegando a los 30 grados, adelantando la floración. Junio fue suave y con algunas lluvias, muy beneficiosas para el desarrollo armonioso de las plantas. Julio trajo consigo una ola de calor y agosto fue templado permitiendo un envero sin complicaciones y una buena maduración. Nuestra vendimia se inició el 20 de septiembre concluyéndola el 6 de octubre. La uva entró en nuestra bodega en un estado de maduración y sanidad impecables.

**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.

Como siempre, vendimiamos a mano en pequeñas cajas de 15 kilos e inspeccionamos minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

**Crianza en barrica:**

Crianza media de 16 meses en barricas 50% nuevas, de roble francés y americano.

**Embotellado:**

El AALTO 2015 fue embotellado a finales de junio de 2017.

**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 responde a las características de una gran añada: complejidad, estructura, intensidad y elegancia. No faltan los sabores típicos de nuestra zona y nuestra uva, el regaliz, café, tabaco, los frutos negros y las especias, siempre dentro de la personalidad del estilo AALTO. Este vino es de larga guarda e irá ganando complejidad con los años.

**Datos analíticos:** Grado alcohólico: 14.5% vol.      pH: 3.85      Acidez total: 5.04 gr/l



**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 burgalesa y dos de la Ribera vallisoletana. 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 18 y 24 meses.

AALTO PS (Pagos Seleccionados), es 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 20 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.