



Más información sobre visitas y catas en:  
More information about tours and tastings at:  
[aalto.es](http://aalto.es)

AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS, S.A.  
Ribera del Duero, Denominación de Origen  
+34 983 036 949  
[aalto@aalto.es](mailto:aalto@aalto.es)



## AALTO PS 2017

### FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

#### DATOS DE LA AÑADA

Añada marcada por un otoño y un invierno muy secos, con precipitaciones inferiores al 60% de un año normal. Las temperaturas cálidas al final del invierno e inicio de la primavera provocaron una brotación temprana de la viña.

La entrada de una masa de aire polar trajo heladas generalizadas en todo el norte de España a finales de abril y principios de mayo ocasionando pérdidas importantes en el viñedo. Afortunadamente, a finales de agosto llegaron las esperadas lluvias que permitieron a la planta terminar su ciclo de maduración de forma óptima. Iniciamos la vendimia el día 19 de septiembre.

La uva entró en bodega en unas condiciones sanitarias óptimas y con gran calidad.

#### PROCEDENCIA DE LA UVA

100% Tinto Fino (Tempranillo) de viñas muy viejas -de edades comprendidas entre los 60 y 90 años- procedentes de pagos singulares en La Horra y La Aguilera.

La vendimia se hace a mano, en pequeñas cajas de 15 kilos e inspeccionamos minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

#### CRIANZA EN BARRICA

Maloláctica en barrica. Crianza media de 19 meses en barricas nuevas de roble francés.

#### EMBOTELLADO

AALTO PS 2017 fue embotellado en junio de 2019.

#### NOTAS DE CATA

Vino de color rojo intenso, presenta un amplio abanico de aromas, desde fruta roja y aromas frescos hasta los matices de las frutas en compota, con elegantes notas especiadas aportadas por la barrica. En boca se percibe poderoso, llenando ésta de volumen y frescura de una forma armoniosa.

AALTO PS 2017 necesita de tiempo en botella para ofrecer sus mejores cualidades. Ya desde el primer año puede empezar a disfrutarse, si bien a partir del tercero desde su embotellado desarrollará aún mayor complejidad y gama de matices.

#### DATOS DE INTERÉS

- GRADO ALCOHÓLICO  
15% vol.
- CALIFICACIÓN AÑADA POR EL CONSEJO REGULADOR  
MUY BUENA

#### CLIMATIC CONDITIONS

The autumn and winter were very dry being the average rainfalls 60% less compared to a normal year. The warm temperatures at the end of winter and the beginning of spring led to an early bud break of the vines.

At the end of April and beginning of May polar winds brought frosts in North Spain resulting in an important loss. Fortunately, August late's rains were very beneficial and plants reached full ripeness.

We began picking on the 19th September.

We were very satisfied with the quality and the healthy state of the grapes as they went into our winery.

#### GRAPE ORIGIN

100% Tinto Fino (Tempranillo) primarily from very old vines – 60 to 90 years old- from selected plots in La Horra and La Aguilera.

The harvest was done by hand, in small boxes of 15 kilos and thoroughly inspected, bunch by bunch, on the selection table.

#### AVERAGE OAK AGEING

Malolactic fermentation in barrels. Aged for 19 months in 100% new French oak.

#### BOTTLING

AALTO 2017 was bottled in June 2019.

#### TASTING NOTES

An intense red colour wine that offers a wide range of aromas- from fresh and red fruit to compote alongside elegant and spiced notes provided by an impeccable wood aging. The palate is powerful, broad and harmoniously fresh.

AALTO PS 2017 needs to be kept in bottle for some years to offer its best.

It can be drunk now although after the third year in bottle will gain complexity and balance.

#### OTHER DETAILS

- ALCOHOL BY VOLUME  
15% vol.
- RATING BY D. O. REGULATORY CONTROL BOARD  
VERY GOOD