



AALTO

BODEGAS Y  
VIÑEDOS



## FICHA TÉCNICA AALTO PS 2009

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 90 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 Desseauve.

### DATOS DE LA AÑADA:

El invierno se caracterizó por temperaturas muy bajas, y esta tendencia continuó hasta abril. Esto, sumado a la escasa pluviometría de ese año, retrasó la brotación hasta principios de mayo. Pero a partir de ahí la primavera fue cálida y las plantas tuvieron un desarrollo rápido llegando a la floración el 19 de junio, muy por delante del año anterior.

El verano también fue algo superior en temperaturas a lo habitual, sobre todo en agosto, superándose los 30 grados muchos de sus días. Septiembre fue bueno, con mucha luminosidad y un gran gradiente nocturno, lo que permitió maduración homogénea y sin trastornos. Las uvas llegaron a la vendimia en unas condiciones excepcionales de equilibrio y calidad.

### PROCEDENCIA DE LA UVA:

100% Tinto Fino de viñas muy viejas, de hasta 100 años de edad, procedente de una selección de Pagos de entre nuestros mejores viñedos en La Horra y La Aguilera. Vendimiada a mano en cajas de 15 kilos e inspeccionada minuciosamente en mesa de selección.

### CRIANZA EN BARRICA:

Maloláctica en barricas nuevas, seguida de una crianza media de 24 meses en barricas 100% nuevas de roble francés.

### EMBOTELLADO:

AALTO PS 2009 fue embotellado en enero de 2012 .

### NOTAS DE CATA:

AALTO PS 2009 es posiblemente el mejor PS hasta la fecha. Esta gran añada elaborada en las nuevas instalaciones de nuestra bodega en Quintanilla ha dado como resultado un vino refinado y de gran equilibrio.

En nariz muestra los aromas típicos de la Tempranillo de viñas viejas: regaliz, tinta china, y frutos negros, todo ello envuelto en una potente sensación frutal.

En boca se muestra ya amable, desde esta temprana etapa, puesto que sus taninos son muy redondos y agradables a pesar de su gran intensidad.

La madera se ha integrado perfectamente y el vino ofrece un excelente equilibrio en sus aspectos de alcohol-acidez-taninidad-estructura.

Este vino puede disfrutarse ya desde sus primeros meses en botella si bien es previsible que su periodo de vida sea muy largo, mejorando paulatinamente y alcanzando redondez y plenitud a lo largo de esta década y probablemente más allá. (Febrero 2012)

### DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico	15 % vol
pH	3,73
Acidez Total	5,0

**AALTO, BODEGAS Y VIÑEDOS, S.A.** - Tlf. 620 351 182  
aalto@aalto.es

**RIBERA DEL DUERO DENOMINACION DE ORIGEN**