



AALTO

BODEGAS Y  
VIÑEDOS

**FICHA TÉCNICA**  
**AALTO PS 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) de viñas muy viejas – de edades comprendidas entre los 60 y 90 años – procedentes de pagos singulares en La Horra y La Aguilera.

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

**Crianza en barrica:**

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

**Embotellado:**

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

**Notas de cata:**

La añada 2015 ha sido una gran añada y nuestro mejor vino exhibe todas las cualidades correspondientes a una perfecta maduración de los viñedos viejos de Tempranillo: intensidad, finura, estructura tánica pulida y sedosa, elegancia y equilibrio. La nariz conserva las notas frutales junto a la presencia de la madera francesa en buena armonía y la boca nos ofrece una amplia variedad de sabores, desde los típicos de la Tempranillo (regaliz, frutos negros, tinta china...) a los de una cuidada crianza en barrica (ciruelas, café, especias, tabaco...)

El PS 2015 es un vino estructurado y potente y necesita de algunos años en botella para ofrecer sus mejores cualidades. Idealmente debe guardarse al menos un año para empezar a disfrutarlo, si bien a partir del tercero desde su embotellado desarrollará una aún mayor complejidad y gama de matices.

**Datos analíticos:** Grado alcohólico: 15% vol.      pH: 3.70      Acidez total: 4.90 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.