



AALTO 2020

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

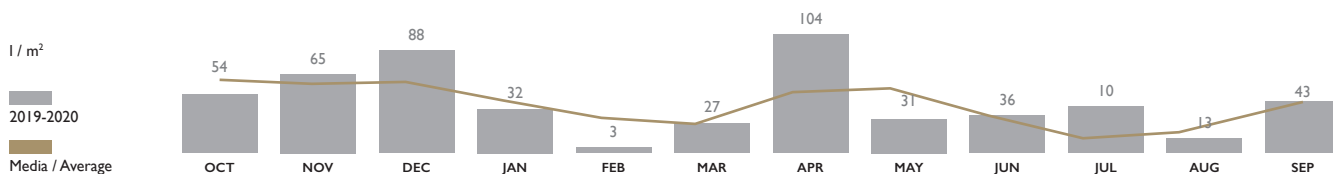
DATOS DE LA AÑADA

El año agrícola se inicia con un otoño muy lluvioso y temperaturas suaves. El invierno comienza con nieblas, una fuerte bajada de temperaturas y finaliza con pocas precipitaciones y temperaturas moderadas.

La primavera llega con bajas temperaturas debido a un frente frío que retiene la brotación de las viñas hasta finales de abril. El resto de la estación discurre con clima inestable y tormentas.

Durante el verano se mantienen altas temperaturas durante los meses de julio y la primera quincena de agosto, descendiendo a finales de este mes, produciéndose algunas tormentas puntuales.

Septiembre, como viene siendo habitual, mantiene temperaturas suaves durante el día y bajas por la noche dando comienzo a la vendimia el 14 de septiembre.



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 viñedos en nueve municipios diferentes de la ribera burgalesa y la ribera vallisoletana.

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

NOTAS DE CATA

En nariz presenta frutas maduras, especias y una gran frescura y mineralidad que acentúan la complejidad aromática de esta añada 2020.

En boca tiene una buena estructura, amplia y golosa con taninos sedosos perfectamente ensamblados, con una acidez equilibrada y un final largo y fresco.

Crianza en barrica	18 meses en barricas de roble francés y americano
---------------------------	---

Calificación por el Consejo Regulador	Excelente
--	-----------

Embotellado	Julio 2022
--------------------	------------

Grado alcohólico	14.5% vol.
-------------------------	------------

CLIMATIC CONDITIONS

The farming year began with a very rainy autumn and mild temperatures. Winter started with fogs, a drastic decrease of temperatures, and ended up with little precipitation and moderate temperatures.

Spring started with low temperatures due to a cold front that delayed the sprouting of the vines until late April. The rest of the season developed with unstable weather conditions and storms.

High temperatures continued in July and the first fortnight of August, descending at the end of this month, and some storms occurred at that moment.

September, as usual, kept soft temperatures during the day and low at night. The harvest started on September 14th.

GRAPE ORIGIN

100% Tinto Fino (Tempranillo) primarily from very old vines – 40 to 80 years old – from nine different villages in the province of Burgos and Valladolid.

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

TASTING NOTES

On the nose well ripened fruits, spices, great freshness, and minerals highlight the aromatic complexity of the 2020 vintage.

On the palate, this wine has a good, broad, and an attractive structure with perfectly assembled silky tannins, a balanced acidity, and a long and fresh finish.

Oak ageing	18 months in French and American oak barrels
-------------------	--

Rating by D.O. Regulatory Control Board	Excellent
--	-----------

Bottling	July 2022
-----------------	-----------

Alcohol by volume	14.5% vol.
--------------------------	------------

TU NOTA DE CATA / YOUR TASTING NOTES



Más información sobre visitas y catas en:
More information about tours and tastings at:
aalto.es

AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS, S.A

+34 983 036 949
aalto@aalto.es

