



Blanco de Parcela
FUENTE DE LAS HONTANILLAS

2021

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

DATOS DE LA AÑADA

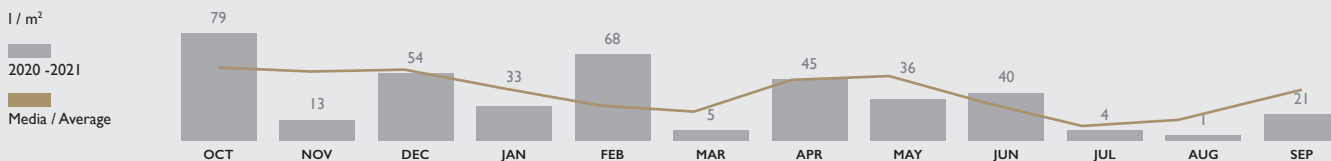
Comenzamos el año agrícola con un octubre lluvioso, siendo un otoño de temperaturas suaves y con unas precipitaciones de unos 150 l/m².

El año 2021 llega con una fuerte borrasca, Filomena, que provoca grandes nevadas. Tras la borrasca, llega un descenso brusco de las temperaturas, llegando incluso a los -12°C.

El resto del invierno se mantiene con temperaturas suaves y pocas precipitaciones. La primavera llega con bajada de temperaturas y algunas heladas a mediados de abril que apenas afectaron a algunas yemas. En los primeros días de mayo se produce la brotación de las viñas.

Julio comienza con temperaturas suaves, a mediados de mes se produce una ola de calor, y finaliza con temperaturas altas, que se extienden al mes de agosto y sin lluvias.

En septiembre las tormentas dejan algunas lluvias que producen una óptima maduración de la uva.



PROCEDENCIA DE LA UVA

Vino blanco madurado en roble procedente, en su mayoría, de nuestros viñedos de uva verdejo en la parcela de Fuente de las Hontanillas (Quintanilla de Arriba - Valladolid).

CLIMATIC CONDITIONS

The farming year started with a rainy October, autumn had smooth temperatures and rainfalls were around 150 l/m².

The year 2021 began with a strong storm, Filomena, that caused big snowfalls. After the storm, a sudden decrease of temperatures occurred, reaching -12°C.

Soft temperatures and little precipitation remained the rest of winter. Springtime initiated with a decrease of temperatures and some frosts in mid-April that scarcely affected the buds. The vines sprouted the first days of May. July started with smooth temperatures and a heat wave which arrived in the middle of this month made it finish with high temperatures that extended to August. No rains happened.

September's storms left some showers that led to an optimal ripening of the grapes.

GRAPE ORIGIN

White wine aged in oak from mostly our verdejo vineyards located in Fuente de las Hontanillas (Quintanilla de Arriba - Valladolid).

GRADO ALCOHÓLICO

12,5% vol.

EMBOTELLADO

Septiembre 2022

ALCOHOL BY VOLUME

12,5% vol.

BOTTLING

September 2022

NOTAS DE CATA

Se presenta pleno de aromas a manzana roja, pera y toques de piel de naranja. En boca es fresco, con volumen y dinámico, con longitud.

TASTING NOTES

Aromas of red apple, pear and some nuances of orange skin arise. On the palate this wine is fresh, with volume, dynamic and long.

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