

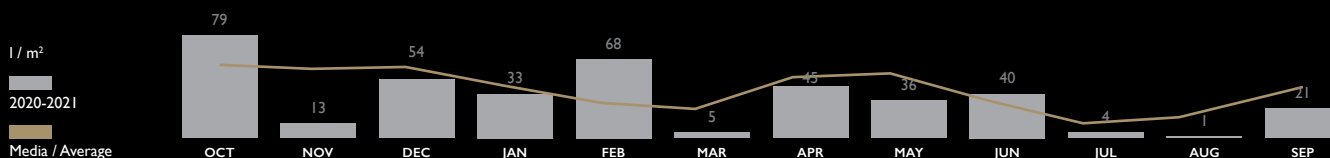


AALTO PS 2021

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

DATOS DE LA AÑADA

Comenzamos el año agrícola con un octubre lluvioso, siendo un otoño de temperaturas suaves y con precipitaciones de aproximadamente 150 l/m². El año 2021 llega con una fuerte borrasca, Filomena, que provoca grandes nevadas y 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 y a mediados de mes se produce una ola de calor cuyas altas temperaturas se extienden hasta el 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

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

De color púrpura intenso, en copa se despliegan aromas de frutos negros que junto con los toques especiados otorgan a este vino complejidad y elegancia en nariz. En boca es fresco, sus taninos suaves y sedosos le confieren gran intensidad y volumen.

Crianza en barrica	21 meses en barricas nuevas de roble francés
Calificación por el Consejo Regulador	Excelente
Embotellado	Septiembre 2023
Grado alcohólico	15% vol.

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 and a sudden decrease of temperatures 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 arrived in the middle of this month whose high temperatures extended until August. No rains happened. September's storms left some showers that led to an optimal ripening of the grapes.

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 that are thoroughly inspected, bunch by bunch, on the selection table.

TASTING NOTES

Intense purple colour. Black fruits together with spicy nuances displayed in the glass confer on this wine complexity and elegance on the nose. It is fresh on the mouth; its soft and silky tannins give it great intensity and volume.

Oak ageing	21 months in new French oak barrels
Rating by D.O. Regulatory Control Board	Excellent
Bottling	September 2023
Alcohol by volume	15% 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

