



AALTO 2022

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

DATOS DE LA AÑADA

Comenzamos el año agrícola con un déficit de agua de la campaña anterior. El otoño transcurrió con temperaturas suaves y pocas precipitaciones.

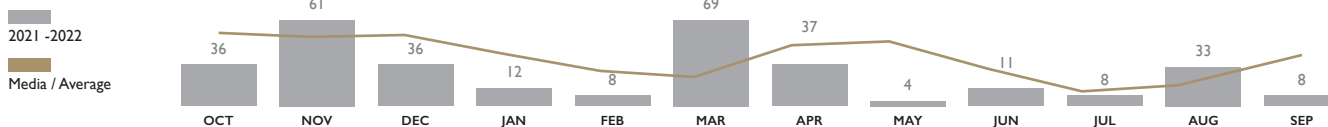
Comenzamos el año 2022 con temperaturas más altas de lo normal, hasta mediados de enero no llegó la bajada brusca de las temperaturas nocturnas, produciéndose fuertes heladas y mediodías con sol. Esta situación se prolongó hasta finales de febrero. Entre enero y febrero las lluvias fueron muy escasas (menos de 20 litros).

Marzo se despidió con inestabilidad, tiempo fresco y algunas lluvias que vinieron a mitigar la sequía que sufría el campo.

La primavera comenzó con una bajada de temperaturas haciendo que finalmente la brotación se retrasase y que pudiéramos salvar el periodo de heladas de primavera. A mediados de mayo se produjo una ola de calor con temperaturas de hasta 30°C, siendo uno de los meses de mayo más secos de la última década. Junio y julio se caracterizaron por intensas olas de calor, sin lluvias, convirtiéndose en los meses más cálidos desde que hay registros.

La vendimia comenzó a principios de septiembre.

l / m²



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

De intenso color púrpura, en nariz destacan los aromas de frutas rojas, con sutiles notas especiadas de su paso por barrica. Tiene una entrada fresca y elegante que se completa con una buena longitud y volumen al final de boca.

Crianza en barrica 16 meses en barricas de roble francés y americano

Calificación por el Consejo Regulador Muy buena

Embotellado Julio 2024

Grado alcohólico 15% vol.

CLIMATIC CONDITIONS

The farming year started with a water deficit derived from the previous months. Autumn developed with smooth temperatures and little rainfall.

The year 2022 started with temperatures higher than usual and, until mid-January night temperatures did not abruptly decrease leading to severe frosts and sunny middays. This situation extended until late February. Rains were very scarce between January and February (less than 20 liters).

March ended up with instability, fresh temperatures and some rainfalls that helped to mitigate the drought suffered by the vineyards.

Springtime started with a decrease of temperatures causing a bud break delay, consequently, the frosts period of spring was saved. A heat wave with temperatures until 30°C happened in mid-May being one of the driest months of the last decade.

June and July characterized by intense heat waves without rains, becoming the warmest months since there are records.

The harvest started in early September.

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

Intense purple colour. On the nose, red fruit aromas together with subtle spicy nuances due to the barrel ageing arise. On the mouth, this wine is fresh and elegant in the beginning and long and voluminous in the end.

Oak ageing 16 months in French and American oak barrels

Rating by D.O. Regulatory Control Board Very good

Bottling July 2024

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

