



AALTO PS 2018

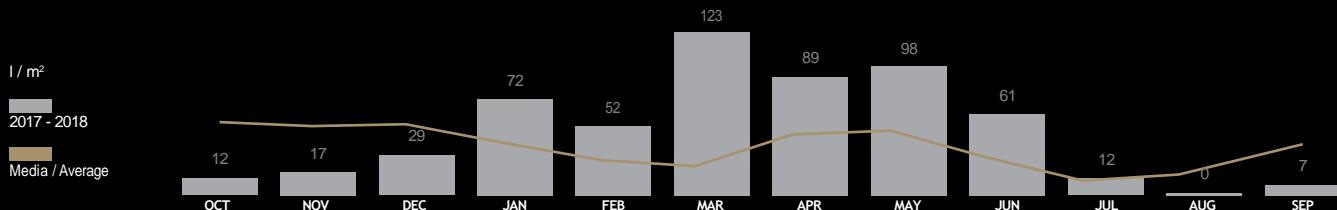
FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

DATOS DE LA AÑADA

Invierno templado con lluvias al final de la estación, que se prolongaron durante la primavera.

La brotación se produce en un ambiente húmedo y con temperaturas suaves. Se registran algunas heladas de primavera muy localizadas.

En los meses de junio y julio seguimos con algunas lluvias puntuales y las temperaturas contenidas. Agosto comienza con una ola de calor seguido de un septiembre cálido, en el que se registraron algunos chaparrones que propiciaron una excelente maduración de las uvas.



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.

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

CRIANZA EN BARRICA

Criada media de 19 meses en barricas nuevas de roble francés.

EMBOTELLADO

AALTO PS 2018 fue embotellado en julio de 2020.

CALIFICACIÓN AÑADA POR EL CONSEJO REGULADOR

Muy buena.

GRADO ALCOHÓLICO

15% vol.

NOTAS DE CATA

Capa alta de un rojo intenso. Presenta en nariz notables aromas a frutas negras maduras, tinta china, con elegantes notas minerales. En boca es potente, estructurado y con una gran presencia tánica, siendo estos taninos suaves y redondos. Es un vino largo, persistente y pleno de matices con vocación de guarda.

CLIMATIC CONDITIONS

Winter was warm and there were rainfalls at the end of this season. Springtime was also rainy. The budbreak occurred under damp and mild temperature conditions and only a few frosts in spring happened. June and July were warm and rainy but not in excess. August brought a heat wave followed by some temperate days and slight showers in September that were beneficial to harvest perfectly healthy and ripe 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 and thoroughly inspected, bunch by bunch, on the selection table.

AVERAGE OAK AGEING

Aged for 19 months in new French oak barrels.

BOTTLING

AALTO PS 2018 was bottled in July 2020.

RATING BY D. O. REGULATORY CONTROL BOARD

Very good.

ALCOHOL BY VOLUME

15% vol.

TASTING NOTES

Very deep red intensity. On the nose intense ripe dark fruit and ink along with elegant mineral notes arise. On the palate this wine is robust, structured, and its tannins are silky and smooth. It is a long and full of nuances wine with a good ageing potential.

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.
Ribera del Duero, Denominación de Origen
+34 983 036 949
aalto@aalto.es

