

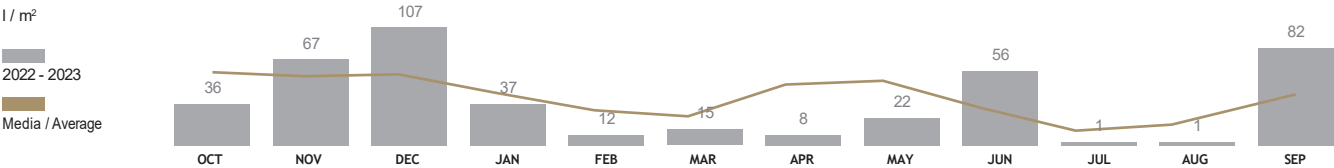


AALTO2023

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

DATOS DE LA AÑADA

El otoño comenzó con temperaturas altas y una marcada ausencia de lluvias. No fue hasta finales de octubre cuando llegaron las primeras precipitaciones, que se mantuvieron durante el mes de noviembre. Las temperaturas continuaron suaves hasta finales de ese mes, cuando se registraron las primeras heladas. Diciembre trajo varios frentes con lluvias significativas y un descenso térmico progresivo. Aunque el inicio del invierno no fue muy riguroso, terminó siendo frío y seco hasta finales de marzo, cuando las temperaturas empezaron a subir. La primavera fue templada y prácticamente seca, con heladas en mayo y tormentas a finales de mes, que se extendieron puntualmente hasta junio. El verano se caracterizó por una intensa sequía y varias olas de calor. La vendimia comenzó a principios de septiembre, con tiempo inestable y algunas lluvias durante la recolección.



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

Con un color rojo picota, Aalto 2023 presenta una importante carga aromática de frutas rojas y especias. En boca es voluminoso y al mismo tiempo fresco con un final largo y sedoso.

Crianza en barrica	17 meses en barricas de roble francés y americano
Calificación por el Consejo Regulador	Muy buena
Embotellado	Julio 2025
Grado alcohólico	14.5% vol.

CLIMATIC CONDITIONS

Autumn began with unusually high temperatures and a marked lack of rainfall. It was not until late October that the first rains arrived, continuing regularly throughout November. Temperatures remained mild until the end of that month, when the first frosts were recorded. Several weather fronts brought significant rainfall during December, along with a gradual drop in temperatures. Although the beginning of winter was not particularly harsh, the season ended up being cold and dry. This pattern persisted until late March, when temperatures began to rise. Spring was mild and mostly dry. Frosts occurred in May, followed by storms at the end of the month, some of which extended sporadically into June. Summer was marked by intense drought and several heatwaves. The grape harvest began in early September, under unstable weather conditions and with some rainfall during the picking period.

GRAPE ORIGIN

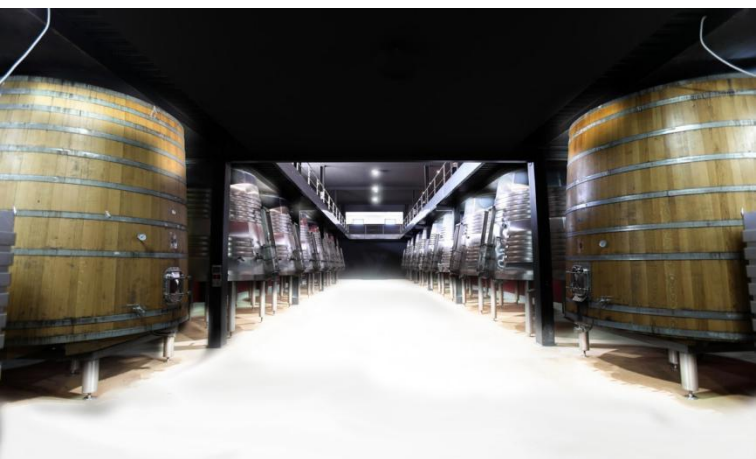
100% Tinto Fino (Tempranillo) primarily from very old vines – 40 to 80 years old – from nine different villages in the province of Burgos and Valladolid. The harvest was done by hand, in small boxes of 15 kilos that are thoroughly inspected, bunch by bunch, on the selection table.

TASTING NOTES

With a deep cherry-red color, Aalto 2023 offers an intense aromatic profile of red fruits and spices. On the palate, it is full-bodied yet fresh, with a long and silky finish.

Oak ageing	17 months in French and American oak barrels
Rating by D.O. Regulatory Control Board	Very good
Bottling	July 2025
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

