



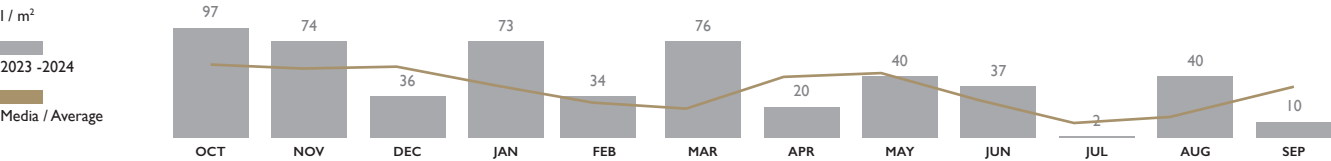
Blanco de Parcela
FUENTE DE LAS HONTANILLAS

2024

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

DATOS DE LA AÑADA

Durante el otoño se sucedieron varios frentes que dejaron abundantes lluvias, por encima de los 250 mm y las temperaturas fueron suaves, por encima de la media de la estación. No fue hasta el mes de diciembre cuando se produjeron las primeras nieblas y un fuerte descenso de las temperaturas. El año comenzó con frío y lluvias que se extendieron durante todo el invierno. A mediados de marzo se suavizaron las temperaturas llegando incluso a ser altas para la fecha durante algunos días (27°C). Esto provocó un adelanto de la brotación de la viña a los primeros días de abril. Este mes transcurrió con tiempo inestable produciéndose los días 23 y 24 fuertes heladas por toda la Ribera que produjeron daños considerables en algunas zonas. En el mes de mayo continuó la inestabilidad con alguna borrasca que descargó pedrisco en diversas zonas. Junio comenzó con temperaturas suaves de día y más frías por las noches, para pasar a días de calor y noches cálidas. El verano continuó con tiempo variable siendo un julio dispar en cuanto a temperaturas y con ausencia de lluvias. Agosto comenzó con calor y tormentas y se despidió con una DANA que afectó a todo el país. La vendimia comenzó el 16 de septiembre con tiempo inestable.



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) a más de 850 metros de altitud. Otras variedades: godello y albillo también presentes, pero en menor porcentaje.

GRAPE ORIGIN

White wine aged in oak from mostly our verdejo vineyards located in Fuente de las Hontanillas (Quintanilla de Arriba – Valladolid) at an altitude higher than 850 meters. Other varieties: godello and albillo are used but in less percentage.

GRADO ALCOHÓLICO

13% vol.

EMBOTELLADO

Septiembre 2025

ALCOHOL BY VOLUME

13% vol.

BOTTLING

September 2025

NOTAS DE CATA

Visualmente presenta un color amarillo brillante. En nariz se perciben aromas a frutas bien integrados con sutiles notas especiadas. La boca es fresca, su crianza le confiere volumen y una agradable persistencia.

TASTING NOTES

Visually, this wine presents a bright yellow color. On the nose, aromas of fruit are well integrated with subtle spicy notes. On the palate, it is fresh; its aging gives it volume and a pleasant persistence.

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

