



# AALTO PS 2023

---

FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL SHEET

## DATOS DE LA AÑADA

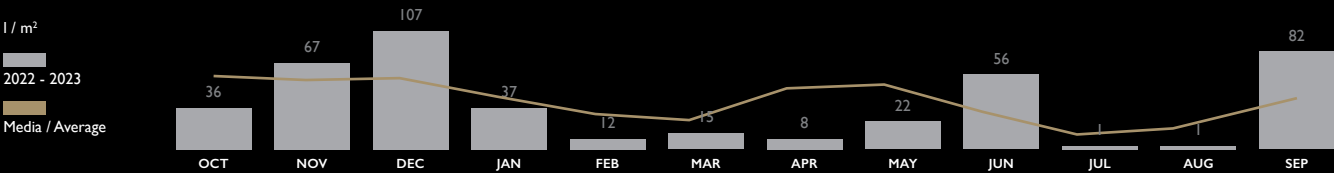
El otoño comenzó con temperaturas altas y una marcada ausencia de lluvias. No fue hasta finales de octubre cuando llegaron las primeras precipitaciones, que se mantuvieron durante el mes de noviembre. Las temperaturas continuaron suaves hasta finales de ese mes, cuando se registraron las primeras heladas.

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) 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 rojo púrpura. La nariz muestra fruta negra, especias y suaves notas a maderas finas. Su entrada en boca ofrece una sensación fresca con buena estructura y volumen y un final sutil y persistente.

|                                       |                                              |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|
| Crianza en barrica                    | 21 meses en barricas nuevas de roble francés |
| Calificación por el Consejo Regulador | Muy buena                                    |
| Embotellado                           | Septiembre 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, posing challenges for crops and vineyard management.

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- 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

Reddish-purple color. The nose reveals black fruit, spices, and soft notes of fine wood. On the palate, it offers a fresh sensation with good structure and volume, and a subtle, lingering finish.

|                                         |                                     |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| Oak ageing                              | 21 months in new French oak barrels |
| Rating by D.O. Regulatory Control Board | Very good                           |
| Bottling                                | September 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](http://aalto.es)

AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS, S.A

+34 983 036 949  
[aalto@aalto.es](mailto:aalto@aalto.es)

