

## FICHA TÉCNICA **AALTO 2009**

### **Datos analíticos:**

Grado alcohólico	14,5%
pH	3.65
Acidez Total	5.0

### **Datos de la añada:**

Tanto noviembre como diciembre se caracterizaron por temperaturas muy bajas, siendo un invierno más frío de lo habitual. Las bajas temperaturas de abril unidas a la escasa pluviometría de este año retrasó la brotación hasta principios de mayo. Pero a partir de ahí la primavera fue cálida y las plantas tuvieron un desarrollo rápido que condujo a un envero el 19 de junio, muy por delante del año anterior.

El verano también fue algo superior en temperaturas a los registros históricos, sobre todo en agosto en que muchos días se superaron los 30 grados. Septiembre se portó muy bien con mucha luminosidad buenas temperaturas diarias y gran gradiente nocturno, lo que supuso una maduración homogénea y sin trastornos, llegando las uvas a la vendimia en unas condiciones excepcionales de equilibrio y calidad.

### **Procedencia de la uva:**

100% Tinto Fino de viñas viejas en vaso, de edades comprendidas entre los 40 y 100 años, procedente de viñedos escogidos en siete términos municipales: Roa, La Horra, La Aguilera, Fresnillo, Moradillo, Hontoria, y Baños de Valdearados. Vendimiada a mano en cajas de 15 kilos e inspeccionada minuciosamente en mesa de selección.

### **Crianza en barrica:**

Crianza media de 21 meses en barrica en una proporción de 50% nuevas de roble francés y 50% de uno y dos años, de roble francés y americano.

### **Salida al mercado y embotellado:**

AALTO 2009, tras ser homogeneizado en un único lote, fue embotellado en dos partidas: la primera en noviembre de 2011 y la segunda en enero de 2012. Su comercialización se inició en diciembre de 2011.

### **Cata:**

El AALTO 2009 refleja el resultado de una añada excelente, presentando un gran equilibrio en todos sus aspectos. En nariz se muestra intenso, y complejo con un gran despliegue de aromas: fruta negra, grafito, tinta china, regaliz y maderas nobles entre otros.

En boca es seductor por su entrada potente pero sedosa, y por su buen equilibrio entre alcohol y acidez. Sus taninos de gran intensidad están ya redondos por la crianza en barrica y aportan estructura y volumen al vino.

En sus primeros años en botella destacarán los aspectos frutales, muy elegantes, y a medida que pasen los años en botella irán apareciendo aromas más complejos. Este vino es de larga guarda y tendrá una muy favorable evolución en botella durante al menos 15 años.