



AALTO 2024

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

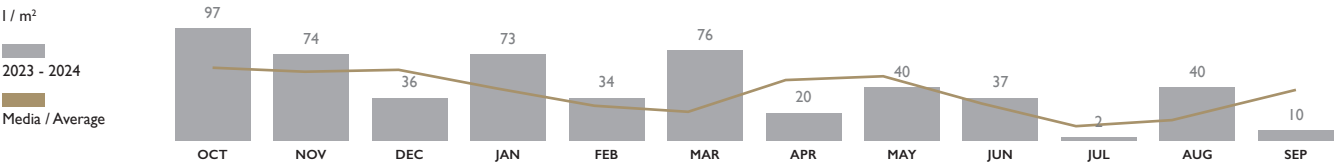
DATOS DE LA AÑADA

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

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

AALTO 2024 se presenta con un color rojo intenso. En nariz despliega alta concentración de aromas frutales con finas notas especiadas. La entrada en boca es fresca con un volumen equilibrado y taninos redondeados.

Crianza en barrica	17 meses en barricas de roble francés y americano
Calificación por el Consejo Regulador	Muy buena
Embotellado	Julio 2026
Grado alcohólico	15% vol.

CLIMATIC CONDITIONS

During autumn, several weather fronts passed through, bringing abundant rainfall—over 250 mm—and mild temperatures, above the seasonal average. It was not until December that the first fogs appeared, along with a sharp drop in temperatures. The year began with cold weather and rain that continued throughout winter.

By mid-March, temperatures became milder, even reaching unusually high levels for that time of year (27°C). This caused the vines to bud earlier, in the first days of April. The month was marked by unstable weather, and on the 23rd and 24th, severe frosts occurred across the Ribera region, causing considerable damage in some areas.

In May, instability persisted, with some storms bringing hail to various zones. June began with mild daytime temperatures and cooler nights, followed by hot days and warm nights.

Summer continued with variable weather: July saw fluctuating temperatures and a lack of rainfall. August began with heat and thunderstorms and ended with a DANA (a high-altitude depression) that affected the entire country. The grape harvest began on September 16th under unstable weather conditions.

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

AALTO 2024 displays a deep, intense red color. On the nose, it reveals a high concentration of fruity aromas complemented by delicate spicy notes. On the palate, it is fresh, with a well-balanced body and rounded tannins.

Oak ageing	17 months in French and American oak barrels
Rating by D.O. Regulatory Control Board	Very good
Bottling	July 2026
Alcohol by volume	15% 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

