



Blanco de Parcela
FUENTE DE LAS HONTANILLAS
2025

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

DATOS DE LA AÑADA

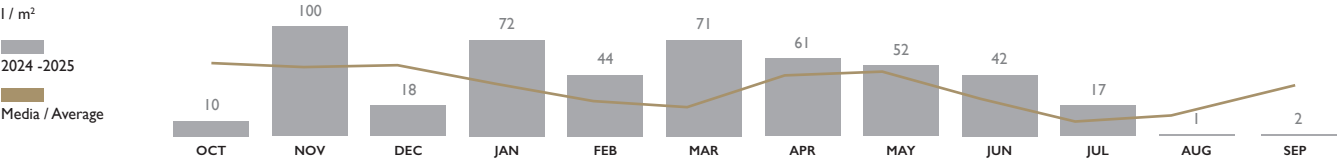
El otoño fue suave, con lluvias durante octubre y un final de estación más seco. Las primeras heladas llegaron a finales de diciembre, sin especial intensidad.

El invierno comenzó con temperaturas agradables, registrándose los valores más bajos a finales de enero. Febrero estuvo marcado por nieblas y terminó con tiempo anticiclónico y temperaturas más bajas.

Marzo fue frío, lluvioso y ventoso, dando paso a una primavera inicialmente cálida.

Abril y buena parte de mayo trajeron lluvias y temperaturas más frescas, seguidas de episodios de calor, tormentas y algunas granizadas.

El verano comenzó inestable, pero desde julio predominó un tiempo muy seco y caluroso. Agosto registró una intensa ola de calor, con temperaturas habituales en torno a 35 °C y máximas cercanas a 40 °C.



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.

CLIMATIC CONDITIONS

Autumn was mild, with rainfall throughout October followed by drier conditions towards the end of the season. The first frosts arrived in late December and were not particularly severe.

Winter began with pleasant temperatures, with the lowest values recorded at the end of January. February was marked by foggy conditions and ended with more settled weather and lower temperatures.

March was cold, rainy and windy, giving way to an initially warm spring. April and much of May brought rainfall and cooler temperatures, followed by periods of heat, storms and some significant hailstorms.

Summer began with unstable weather, but from July onwards conditions became very dry and hot. August saw an intense heatwave, with temperatures regularly around 35°C and peaks close to 40°C.

Temperatures dropped significantly at the end of August, with no rainfall. The 2025 harvest began on 9th September under stable weather conditions.

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

12.5% vol.

EMBOTELLADO

Septiembre 2026

ALCOHOL BY VOLUME

12.5% vol.

BOTTLING

September 2026

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante. La nariz es delicada con aromas florales y frutas variadas, que se integran con las notas sutiles de especias. En boca es fresco con muy buen equilibrio de volumen y persistencia.

TASTING NOTES

Bright yellow in color. The nose is delicate, with floral aromas and a variety of fruit notes, complemented by subtle hints of spice. On the palate, it is fresh, with an excellent balance of body and 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

