



FICHA TÉCNICA AALTO PS 2015

DATOS DE LA AÑADA:

El principio del invierno no fue muy lluvioso ni frío, pero en febrero llegamos a -5°C registrándose alguna nevada. La primavera mantuvo el tono fresco, con ligeras heladas sin consecuencias. La brotación fue en fechas normales, a principio de mayo, con temperaturas en rápido ascenso, incluso llegando a los 30 grados, adelantando la floración. Junio fue suave y con algunas lluvias, muy beneficiosas para el desarrollo armonioso de las plantas. Julio trajo consigo una ola de calor y agosto fue templado permitiendo un envero sin complicaciones y una buena maduración. Nuestra vendimia se inició el 20 de septiembre concluyéndola el 6 de octubre. La uva entró en nuestra bodega en un estado de maduración y sanidad impecables.

PROCEDENCIA DE LA UVA:

100% Tinto Fino (Tempranillo) de viñas muy viejas -de edades comprendidas entre los 60 y 90 años- procedentes de pagos singulares en La Horra y La Aguilera.

Como siempre, vendimiamos a mano en pequeñas cajas de 15 kilos e inspeccionamos minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

CRIANZA EN BARRICA:

Maloláctica en barrica nueva. Crianza media de 19 meses en barricas nuevas de roble francés.

EMBOTELLADO:

El AALTO PS 2015 fue embotellado a finales de junio de 2017.

NOTAS DE CATA:

La añada 2015 ha sido una gran añada y nuestro mejor vino exhibe todas las cualidades correspondientes a una perfecta maduración de los viñedos viejos de Tempranillo: intensidad, finura, estructura tánica pulida y sedosa, elegancia y equilibrio. La nariz conserva las notas frutales junto a la presencia de la madera francesa en buena armonía y la boca nos ofrece una amplia variedad de sabores, desde los típicos de la Tempranillo (regaliz, frutos negros, tinta china...) a los de una cuidada crianza en barrica (ciruelas, café, especias, tabaco...)

El PS 2015 es un vino estructurado y potente y necesita de algunos años en botella para ofrecer sus mejores cualidades. Idealmente debe guardarse al menos un año para empezar a disfrutarlo, si bien a partir del tercero desde su embotellado desarrollará una aún mayor complejidad y gama de matices.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico:	15% vol.
pH:	3.70
Acidez total:	4.90 gr/l