



FICHA TÉCNICA AALTO 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, en abril. 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) en su mayoría de viñas muy viejas -de edades comprendidas entre los 40 y 80 años- procedentes de nuestros viñedos en siete pueblos diferentes de la Ribera del Duero burgalesa, así como las uvas más jóvenes de nuestros viñedos propios en dos pueblos de la provincia de Valladolid.

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

CRIANZA EN BARRICA:

Crianza media de 16 meses en barricas 50% nuevas, de roble francés y americano.

EMBOTELLADO:

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

NOTAS DE CATA:

Color púrpura oscuro, correspondiente a la Tempranillo bien madura. En nariz presenta buena intensidad frutal, fresca y ligeros toques de madera bien integrados. En boca responde a las características de una gran añada: complejidad, estructura, intensidad y elegancia. No faltan los sabores típicos de nuestra zona y nuestra uva, el regaliz, café, tabaco, los frutos negros y las especias, siempre dentro de la personalidad del estilo AALTO. Este vino es de larga guarda e irá ganando complejidad con los años.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico:	14.5% vol.
pH:	3.85
Acidez total:	5.04 gr/l