



AALTO PS 2019

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

DATOS DE LA AÑADA

Comenzamos el año agrícola con un otoño suave y con pocas precipitaciones. El invierno muy seco, se inicia con mínimas que alcanzan -9°C, registrando a su término temperaturas más altas de lo normal. La primavera y el verano se caracterizaron por muy pocas lluvias, algunas en julio y a finales de agosto evitaron el estrés de las viñas. El ciclo vegetativo se desarrolla con gran variación de temperaturas, alternándose períodos cálidos con temperaturas atípicas de 4°C a mediados de junio. La maduración de la uva se produce en muy buenas condiciones, comenzando la vendimia el 24 de septiembre de 2019.



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.

La vendimia se hace a mano, en pequeñas cajas de 15 kilos que inspeccionamos minuciosamente, racimo a racimo, en mesa de selección.

CRIANZA EN BARRICA

Crianza media de 21 meses en barricas nuevas de roble francés

CALIFICACIÓN AÑADA POR EL CONSEJO REGULADOR

Excelente

EMBOTELLADO

Septiembre 2021

GRADO ALCOHÓLICO

15% vol.

NOTAS DE CATA

De color rojo púrpura. En nariz predominan los frutos negros y elegantes toque especiados. En boca se muestra fresco y denso con taninos envolventes. El AALTO PS 2019 es un vino largo, intenso y pleno de matices que ganará con el paso del tiempo en botella.

CLIMATIC CONDITIONS

The farming year began with a mild autumn and little precipitation. A very dry winter started with -9°C reaching at the end higher temperatures than normal for that time of the year. Spring and summer characterized by little rain, only some rain showers in July and late August avoided the hydric stress of the vines. The vegetative cycle of the vine developed with big variations of temperatures, alternating warm and atypical low temperatures of 4°C for mid-June. The ripening of the grapes happened under very good conditions and the harvest started on 24th September 2019.

GRAPE ORIGIN

100% Tinto Fino (Tempranillo) primarily from very old vines – 60 to 90 years old – from selected plots in La Horra and La Aguilera. The harvest was done by hand, in small boxes of 15 kilos that are thoroughly inspected, bunch by bunch, on the selection table.

AVERAGE OAK AGEING

Aged for 21 months in new French oak barrels

RATING BY D. O. REGULATORY CONTROL BOARD

Excellent

BOTTLING

September 2021

ALCOHOL BY VOLUME

15% vol.

TASTING NOTES

Purple red color. On the nose we perceive good dark fruit intensity and elegant spicy hints. On the palate it is fresh and dense with enveloping tannins. AALTO PS 2019 is a long, intense and full of nuances wine that will benefit from a time in the bottle.

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

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA