Aalto XX Anniversary

Aalto XX Aniversario est peut-être le vin le plus particulier de tous nos vins. Élaboré à partir d'une sélection des fûts les plus intéressants contenant des vins de différentes régions de la Ribera del Duero et de trois millésimes différents, il s'agit d'un vin raffiné et très équilibré. Une couleur rouge cerise intense. Au nez, il présente les arômes typiques du tempranillo de vieilles vignes : fruits noirs, réglisse et encre de Chine, le tout enrobé d'une puissante sensation fruitée. En bouche, il est déjà convivial à ce stade précoce, car ses tanins sont très ronds et agréables malgré leur intensité. bLe bois a été parfaitement intégré et le vin offre un excellent équilibre dans sa structure alcool-acidité-tanins. Ce vin peut être apprécié dès les premiers mois en bouteille, bien qu'il soit prévisible qu'il se conservera très longtemps, qu'il s'améliorera progressivement et qu'il atteindra la rondeur et la plénitude au cours de cette décennie et probablement au-delà.

Producteur	Bodegas Aalto
Type d’article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Format	300 cl
Alcool	14.5 %
Cépages	Tinto Fino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d’article	5266320

Vinification

Le vin du XXe anniversaire est un coupage de 6 fûts (de 225 litres chacun) de différents millésimes (2016, 2017 et 2018), qui reflète la philosophie d'Aalto sous son meilleur jour. Un vin structuré et élégant, élevé entre 20 et 40 mois en fûts selon le millésime. Trois millésimes différents entre eux, tous notés "très bon" par le D.O. Regulatory Control Board. Le millésime 2016 a été caractérisé par un temps atypique et chaud, très différent du temps continental de la région. Ce fait a conféré une grande complexité à nos vins. En raison de la sécheresse et du gel, la production de vintage a été drastiquement réduite en 2017 dans toute la Ribera del Duero. Malgré cela, et grâce à un travail formidable dans les vignes et au domaine, nous avons produit un grand millésime et un vin fruité et expressif. Enfin, 2018 a donné lieu à une récolte parfaite avec des conditions météorologiques optimales qui ont permis une excellente maturation des raisins.

Terroir

Le raisin provient de ses propres vignes, âgées de 60 à 90 ans, situées sur les meilleurs sites de La Horra et de La Aguilera, ainsi que, pour la première fois, de plantations plus anciennes à Piñel de Abajo.

Histoire

20 ans se sont écoulés depuis la création d'Aalto, qui a débuté en 1999 dans un petit bâtiment de Roa (Burgos) et a déménagé plus tard, en 2005, dans nos installations actuelles de Quintanilla de Arriba (Valladolid). Durant toutes ces années, notre philosophie viticole est restée la même depuis le début : pleine d'émotions et de vins tendance, d'une complexité dérivée de plus de 200 parcelles de Tempranillo contrôlées, avec l'apport des vieilles vignes et le travail formidable de notre viticulteur et directeur technique Mariano García. L'idée de produire ce vin à l'occasion de son 20e anniversaire, ainsi que son design, ont une histoire très étrange qui a commencé fin 2018, lorsqu'un cadre supérieur de l'université Aalto (Helsinki, Finlande) a visité notre domaine viticole.La collaboration avec cette université reconnue et importante, qui compte parmi les 10 meilleures universités d'art et de design au monde, est née lors de la dégustation du vin. L'idée était de concevoir un emballage pour ce vin à l'occasion de son XXe anniversaire. Nous cherchions quelque chose de très spécial qui puisse être qualifié de "petite œuvre d'art" et qui puisse symboliser notre passion pour la terre, sans toutefois renoncer à la modernité et au design qui caractérisent à la fois l'université et notre domaine viticole.Depuis près de deux ans, nous travaillons ensemble avec enthousiasme pour refléter notre essence non seulement dans le vin, mais aussi dans l'emballage. Le paquet représente le terroir et les racines de nos vieux vignobles : notre âme depuis plus de 20 ans.Pour l'étiquette spéciale de ce vin, nous avons choisi un métal fin : Or, et le résultat est une étiquette très différente de celle habituellement utilisée pour nos vins en blanc, noir et argent.Seules 450 bouteilles ont été produites dans un format de 3 litres. Elles proviennent de six fûts sélectionnés de différents millésimes. Ces fûts ont été conservés et soignés dans notre cave au cours des dernières années et ont finalement été assemblés selon les directives de Mariano García. Une bouteille emblématique pour les collectionneurs qui aiment le vin et l'art.