Aalto 2024

Une couleur pourpre impénétrable. Un nez de baies noires, d'herbes aromatiques, de bois noble subtil, de café, mais aussi une pointe délicate de tabac à pipe. Beaucoup de fraîcheur en bouche, doublée d'une texture élégante, et d'une structure harmonieuse de l'acidité et des tannins parfaitement intégrée au fruit poivré. Longueur incroyable de la finale corsée et intense.



Producteur	Bodegas Aalto
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2024
Format	1800 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Tinto Fino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324253
Accord mets et vins	Rôtis, Gibier, Agneau, Ragoûts, Bœuf

Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé en barriques françaises et américaines neuves à 50% pendant 16 mois.

Terroir

Les raisins proviennent de vignes de la province de Burgos, âgées de 40 à 80 ans, ainsi que de vignes plus jeunes, également de la région de Valladolid.

Histoire

Au cœur de la prestigieuse région viticole de la Ribera del Duero en Espagne, Javier Zaccagnini et le célèbre vinificateur Mariano García ont décidé en février 1999 d'ouvrir un nouveau chapitre dans le livre des tempranillos. La recherche du vignoble parfait les a finalement menés à une parcelle de 15 hectares appartenant à la commune de Quintanilla de Arriba à Valladolid. En 2006, le domaine a pu se réjouir de l'adhésion des familles Masaveu et Nozaleda qui, depuis, enrichissent le projet de leur savoir-faire et de leur stabilité.