Aalto PS 2023

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

Il carattere si mostra in un denso viola con robuste note lignee nel naso, sottolineate da ciliegia nera, prugna e spezie. Al palato sprigiona un gusto concentrato, voluminoso e denso con un finale persistente e prolungato. Il vino presenta la medesima perfetta maturazione dell'annata precedente, pur con una tensione ancora leggermente maggiore.

Produttore	Bodegas Aalto
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Tinto Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5266223
Adatto a	Manzo, Selvaggina, Brasati, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 95/100

Vinificazione

Alla vinificazione in botti di acciaio segue l'affinamento in barrique francesi nuove per 19 mesi.

Terroir

PS sta per Pagos Seleccionados, una selezione dei migliori vigneti. Le uve del Tinto Fino provengono da vitigni di 60-90 anni dai villaggi di La Horra e La Aguilera.

Storia

La storia di successo di Bodegas Aalto ha avuto inizio nel 1999, quando Javier Zaccagnini si è unito a niente di meno che la star dell'enologia Mariano García, precedentemente responsabile per 30 anni della vinificazione presso Vega Sicilia e parallelamente gestore di successo di Bodegas Mauro. Nel giro di pochissimo tempo il progetto ha raggiunto fama mondiale e da allora è una stella fissa nel firmamento della Ribera del Duero. Per il vino di punta Aalto PS viene selezionata solo uva delle migliori esposizioni coltivate. Un classico moderno di cui il mondo enologico spagnolo non può più fare a meno.