



## Aalto PS 2017 (Cassetta in legno da 1)

CHF 3'950.00 | 10 cl = CHF 21.94

Il fiore all'occhiello della bodega cattura l'essenza unica delle antiche ed eccezionali viti di Tempranillo. Al naso sprigiona aromi dalla meravigliosa freschezza di bacche scure e prugne. Al palato, i sapori tipici del Tempranillo si armonizzano con il profumo di more e prugne, caffè, tabacco fresco e spezie dolci. Questa annata è sfaccettata, ricca di sfumature e ben strutturata, potente e profonda, perfettamente equilibrata e di ottima qualità.

Produttore	Bodegas Aalto
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	1800 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Tinto Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5266817
Adatto a	Selvaggina, Manzo, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 94/100 Tim Atkin MW 95/100



### Vinificazione

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

### Terroir

Le uve provengono da viti di proprietà di 60-90 anni dei migliori lotti di La Horra e La Aguilera nonché, per la prima volta, da antiche coltivazioni di Piñel de Abajo.

