



Aalto XX Anniversary

L'Aalto XX Aniversario è forse il vino più particolare di tutti i nostri vini. Realizzato da una selezione delle botti più interessanti con vini provenienti da diverse zone della Ribera del Duero e da tre annate diverse, è stato creato un vino raffinato e molto equilibrato. Colore rosso ciliegia intenso. Al naso presenta i tipici aromi del Tempranillo di vecchia data: frutti neri, liquirizia e inchiostro cinese, il tutto avvolto da una potente sensazione di frutta. In bocca è amichevole anche in questa fase iniziale, poiché i suoi tannini sono molto rotondi e piacevoli nonostante la loro intensità. Il legno è stato perfettamente integrato e il vino offre un eccellente equilibrio nella sua struttura alcol-acido-tannica. Questo vino può essere gustato fin dai primi mesi di bottiglia, anche se è prevedibile che avrà una vita di scaffale molto lunga, migliorando gradualmente e raggiungendo rotondità e ricchezza nel corso di questo decennio e probabilmente oltre.

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Produttore | Bodegas Aalto |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Ribera del Duero DO |
| Classificazione | DO |
| Dimensioni della bottiglia | 300 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Vitigni | Tinto Fino |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 5266320 |



Vinificazione

Il vino del XX anniversario è un coupage di 6 botti (225 litri ciascuna) di diverse annate (2016, 2017 e 2018), che riflette al meglio la filosofia di Aalto. Un vino strutturato ed elegante, affinato in barrique per un periodo compreso tra i 20 e i 40 mesi, a seconda dell'annata. Tre annate diverse tra loro, tutte classificate come "molto buone" dalla D.O. Regulatory Control Board. L'annata 2016 è stata caratterizzata da un clima atipicamente caldo, molto diverso da quello continentale di questa regione. Questo fatto ha conferito ai nostri vini una grande complessità. A causa di siccità e gelate, la produzione dell'annata 2017 è stata drasticamente ridotta in tutta la Ribera del Duero. Nonostante questo, e grazie a un grande lavoro nei vigneti e in cantina, abbiamo prodotto un'ottima annata e un vino fruttato ed espressivo. Infine, il 2018 ha portato una vendemmia perfetta con condizioni climatiche ottimali che hanno portato a un'eccellente maturazione delle uve.





Terroir

Le uve provengono da vigneti di proprietà di 60-90 anni nei migliori siti di La Horra e La Aguilera e, per la prima volta, da vecchi impianti a Piñel de Abajo.

Storia

Sono passati 20 anni dalla creazione di Aalto. Il progetto è iniziato nel 1999 in un piccolo edificio a Roa (Burgos) e successivamente, nel 2005, ci siamo trasferiti nelle nostre attuali strutture a Quintanilla de Arriba (Valladolid). In tutti questi anni, la nostra filosofia di vinificazione è stata la stessa fin dall'inizio: vini pieni di emozioni e di tendenza con una complessità derivata da oltre 200 parcelle controllate di Tempranillo insieme al contributo dei vecchi vigneti e al grande lavoro del nostro enologo e direttore tecnico Mariano García. L'idea di realizzare questo vino del 20° anniversario, così come il suo design, ha una storia molto curiosa alle spalle, iniziata alla fine del 2018 quando un alto dirigente dell'Università di Aalto (Helsinki, Finlandia) ha visitato la nostra cantina. La collaborazione con questa università riconosciuta e importante, che è una delle 10 migliori università di arte e design al mondo, è nata durante la degustazione del vino. L'idea era quella di progettare una confezione per questo vino in occasione del XX anniversario. Cercavamo qualcosa di molto speciale, che potesse essere definito una "piccola opera d'arte" e che simboleggiasse la nostra passione per la terra, senza però rinunciare alla modernità e al design che caratterizzano sia l'università che la nostra cantina. Per quasi due anni abbiamo lavorato con entusiasmo per riflettere la nostra essenza non solo nel vino, ma anche nella confezione. La confezione rappresenta il terroir e le radici dei nostri vecchi vigneti: la nostra anima da oltre 20 anni. Per l'etichetta speciale di questo vino abbiamo scelto un metallo pregiato: Per l'etichetta speciale di questo vino abbiamo scelto un metallo pregiato: l'oro, e il risultato è un'etichetta molto diversa dalle solite bianche, nere e argentate utilizzate per i nostri vini. Sono state prodotte solo 450 bottiglie nel formato da 3 litri. Provengono da 6 botti selezionate di annate diverse. Queste botti sono state conservate e curate nella nostra cantina negli ultimi anni e infine assemblate secondo le linee guida di Mariano García. Una bottiglia iconica per i collezionisti che amano il vino e l'arte.

