



## Aalto PS 2021

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                      | 2021   |
| Dimensioni della bottiglia  | 300 cl   |
| Gradazione alcolica         | 15.0 %   |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°  |
| Invecchiamento              | fino a 2033  |
| Vitigni                     | Tinto Fino   |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti   |
| Numero articolo             | 3151921  |
| Adatto a                    | Manzo, Selvaggina, Brasati, Tagli di carne pregiati          |
| Valutazioni                 | Tim Atkin MW 94/100<br>Robert Parker 95/100<br>Vinous 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.

