Aalto 2024

Porpora impenetrabile. Al naso sprigiona aromi di ciliegie nere, erbe aromatiche, sottile legno raffinato, bacche nere e sentori di caffè con un delicato tocco di tabacco da pipa. Al palato rivela grande freschezza, una struttura elegante e un impianto acido -tannico armonioso, che si sposa in modo eccellente con il frutto pepato. Finale pieno, intenso e straordinariamente lungo.



Produttore	Bodegas Aalto
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	1800 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2036
Vitigni	Tinto Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	324253
Adatto a	Arrosti, Selvaggina, Agnello, Stufato, Manzo

Vinificazione

Alla vinificazione in vasche di acciaio segue l’affinamento di 16 mesi in barrique francesi e americane, nuove per il 50%.

Terroir

Le uve provengono da vitigni di 40-80 anni coltivati nella provincia di Burgos e da vitigni più giovani della regione di Valladolid.

Storia

Nel bel mezzo della famosa regione vinicola di Ribera del Duero, in Spagna, Javier Zaccagnini e l'enologo di punta Mariano García decisero nel febbraio 1999 di aprire un nuovo capitolo nel libro dei Tempranillos. La ricerca del vigneto perfetto li ha portati a un appezzamento di 15 ettari appartenente al comune di Quintanilla de Arriba, a Valladolid. Nel 2006, la cantina ha avuto il piacere di accogliere le famiglie Masaveu e Nozaleda, che da allora hanno arricchito il progetto con competenza e stabilità.