



Aalto PS 2017 (Cassetta in legno da 1)

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.

