



BODEGAS
AALTO



AALTO D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

En 1998 Mariano García y Javier Zaccagnini, decidieron unir su experiencia profesional para alumbrar Aalto, un proyecto vitivinícola ubicado en el corazón de la prestigiosa Denominación de Origen de la Ribera del Duero. El objetivo del proyecto era profundizar en el potencial de la uva y del terruño de la Ribera del Duero, para elaborar vinos de alta calidad. La variedad de uva autóctona Tinto Fino, el clima y los suelos de la Ribera ofrecían interesantes posibilidades que sus promotores quisieron explorar al máximo. El proyecto se materializó con la fundación de Bodegas Aalto, S.A. en febrero de 1999 gracias al apoyo financiero de varios inversores entusiastas del vino español.

Tipo de vino: Tinto.

Variedad: 100% Tinto Fino.

(Procedentes de viñas de entre 40 y 80 años)

Alcohol: 14,0%.

Reposo: Crianza media de 17 meses en barricas
50% nuevas, de roble francés y americano.

Capacidad de añejamiento: 15 años.

Temperatura de servicio: 18 a 20°C.

Apelación: D.O. Ribera del Duero.

Vista:

Color púrpura oscuro, correspondiente a la Tempranillo bien madura.

Nariz:

En nariz presenta buena intensidad frutal, fresca y ligeros toques de madera bien integrados.

Boca:

En boca se muestra complejo, estructurado y con elegancia, con matices típicos a regaliz, café, tabaco, frutos negros y especias, siempre dentro de la personalidad y el estilo AALTO. Este vino tiene un carácter goloso y puede beberse desde el primer momento, ya que se muestra redondo, con taninos envolventes y equilibrados, mostrando una buena acidez.

Se recomienda acompañar con:

Cocidos, Carnes rojas asadas, Civet, Caza mayor, Pato.



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx