



BODEGAS
AALTO



AALTO PS 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
(viñas de 60 a 90 años de edad)

Alcohol: 15,0%.

Reposo: Crianza media de 20 meses en barricas nuevas,
de roble francés.

Capacidad de añejamiento: 20 años.

Temperatura de servicio: 18 a 20°C.

Apelación: D.O. Ribera del Duero.

Vista:

Vino de color intenso que mancha la copa.

Nariz:

En nariz aromas de fruta negra muy madura, regaliz y tinta china, con elegantes notas minerales y especias aportadas por la barrica, generando una buena armonía.

Boca:

En boca es potente, estructurado y con taninos suaves y redondos, aportando una considerable elegancia. La enorme potencia del PS cuando inició su estancia en roble, se ha ido suavizando con los largos meses de crianza y ha resultado en un vino con la madera perfectamente integrada.

Se recomienda acompañar con:

Carnes rojas a la parrilla, Quesos curados,
Jamón Ibérico de Bellota.



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