



AALTO AALTO

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

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 Guarda: 15 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 18 a 20 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color púrpura oscuro, correspondiente a la Tempranillo bien madura.



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



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.



BODEGAS
AALTO

La Bodega

AALTO se funda en el año 1999 cuando Mariano García - que fue durante 30 años el director técnico y enólogo de Vega Sicilia- y Javier Zaccagnini- 6 años director del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero- deciden unir sus capacidades y experiencia para iniciar una bodega de corte singular. Partieron de un objetivo concreto: elaborar un vino que se situase entre los mejores del mundo en el plazo de 15 a 20 años y que desde el primer momento mostrase una personalidad diferenciada.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com