



AALTO AALTO PS
D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

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 Guarda: 20 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Vino de color intenso que mancha la copa.



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.



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.

A
**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.