

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Aalto 2017
Vinícola	Aalto
Safra	2017
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho, sendo 50% novas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos a 45 minutos
Premiações	94 Wine Advocate 94 Tim Atkin 93 Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um dos clássicos da região de **Ribera del Duero**, este projeto ambicioso de **Mariano García**, antigo enólogo do Vega Sicilia, é maduro, elegante e potente. Proveniente de vinhedos entre 40 e 80 anos, de nove diferentes áreas na província de Burgos e Valladolid, este tinto é complexo e de grande potencial para evolução.

A **AALTO** foi criada em fevereiro de 1999 quando Mariano García - que foi diretor de vinificação da Vega Sicilia por 30 anos - e Javier Zaccagnini - por 6 anos chefe do Conselho Regulador de Ribera del Duero - decidiram juntar seus conhecimentos em um projeto muito especial.

A vinícola é baseada em três pilares sólidos: a excepcional qualidade dos antigos clones de Tinto Fino (vinhas Tempranillo adaptadas ao clima e aos solos de Ribera del Duero); a considerável complexidade dos solos combinada com o microclima da região; e o talento enológico de Mariano García.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de frutas vermelhas e pretas maduras (cereja, framboesas, amoras e ameixas), especiarias (alcaçuz e pimenta-preta), além de toques defumados, de tabaco e café

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

encorpado, com taninos firmes e boa acidez; escotado por um final de boca marcado por frutas maduras, especiarias e toques defumados

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro