

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Aalto 2018
<b>Vinícola</b>	Aalto
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Ribera del Duero
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tempranillo
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Maturação</b>	16 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Jeb Dunnuck   94 pts Wine Advocate   94 pts Revista Adegas   93 pts Tim Atkin   93 pts Guia Peñin

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Alguns pensam que o nome Aalto foi escolhido para que a vinícola aparecesse entre as primeiras nos concursos de vinho, seguindo a ordem alfabética. Mas o fundador Mariano García, ex enólogo da renomada Vega Sicília, assegura que o nome é uma homenagem ao arquiteto finlandês Alvar Alto.

Entre letras, nomes e histórias, os vinhos da Aalto podem, sozinhos, colocar esta vinícola em destaque, com direito a um altíssimo pedestal. É incrível o fato de um vinho como este, seu tinto de entrada, esbanjar uma qualidade surpreendente e avaliações tão positivas de críticos e dos quase 2000 enófilos que o avaliaram no Vivino.

A única denominação de origem que a vinícola explora é Ribera del Duero, onde controla mais de 200 parcelas em 9 diferentes comunas, todas com videiras de Tinto Fino (Tempranillo). Os processos são tão minuciosos que, para preservar as características de cada local, a vinificação em cada comuna é realizada separadamente, pois as datas de colheita também diferem. O clima continental, as altitudes entre 750 e 950 metros, além de solos que vão de arenosos a argilo-calcários são algumas das características dos *terroirs*.

Fruto da excelente safra de 2018, este 100% varietal foi elaborado com uvas das 9 diferentes comunas e estagiou por 16 meses em barricas de carvalho francês e americano.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, chocolate ao leite, cedro, baunilha, floral de violetas e toques de café e tosta

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

é volumoso e possui um equilíbrio que denota muito requinte; tem notas deliciosas e intensas de framboesa e cassis, especiarias doces, cacau e toques de tosta; seus taninos são maduros e sedosos, a acidez suporta a fruta e o final é incrivelmente longo

#### 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

#### 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



### CULINÁRIA