



Aalto PS 2023 (Subskription)

Son caractère s'affirme dans un violet dense avec de puissantes notes boisées au nez, soulignées par de la cerise noire, de la prune et des épices. Au palais, on obtient un plaisir de dégustation concentré, volumineux et dense, avec une finale longue et persistante. Le vin présente la même maturité parfaite que la cuvée précédente, cette fois néanmoins avec un peu plus de tension.

Producteur	Bodegas Aalto
Type d'article	Souscriptions
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Tinto Fino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	32145
Accord mets et vins	Bœuf, Gibier, Plats mijotés, Plats de poisson raffinés



Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé en barriques françaises neuves pendant 19 mois.

Terroir

PS signifie Pagos Seleccionados, c'est-à-dire une sélection des meilleurs vignobles. Les raisins de tinto fino proviennent de vignes âgées de 60 à 90 ans des villages de La Horra et La Aguilera.

Histoire





La success story des Bodegas Aalto a commencé en 1999, quand Javier Zaccagnini s'est associé à la grande star des œnologues, Mariano García. Celui-ci avait auparavant assumé pendant 30 ans la vinification chez Vega Sicilia, tout en exploitant à côté les Bodegas Mauro. En très peu de temps, le projet a acquis une réputation mondiale, et il constitue aujourd'hui l'une des références de la Ribera del Duero. Pour l'excellent Aalto PS, seuls des raisins des meilleures parcelles exploitées sont sélectionnés. Un classique moderne désormais incontournable dans l'univers du vin espagnol.

