



Aalto

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Aalto

Tinto Fino at its finest

Beschreibung:

Aalto est un vin rouge monovariétal bénéficiant de la D.O. Ribera del Duero, produit par l'établissement vinicole Aalto. Le projet a été lancé en février 1999. Le but de Mariano Garcia et Javier Zaccagnini était de produire avec Aalto un vin d'une très grande qualité, qui serait le reflet de la diversité du milieu environnant. La bodega exploite actuellement 130 hectares de vignobles, répartis sur plus de 200 parcelles dans 9 communes différentes. La cave renonce à toute utilisation d'herbicides ou d'engrais chimiques et toutes les phases de la culture sont axées sur la qualité.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable. Au nez, cerise noire, groseille et mûre, herbes méditerranéennes et une subtile note de bois noble. Au palais, baies noires, noix de coco râpée ainsi qu'un soupçon de tabac à pipe doux. Frais, concentré et de texture élégante. La structure acidité-tannins harmonieuse est magnifiquement intégrée dans le fruit aromatique. Finale fruitée et intense, d'une longueur inégalée.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas y Viñedos Aalto

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 100% Tinto Fino

Artikelnummer: 1053121

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Aalto

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Aalto

Herkunft: Espagne
Notation: Tim Atkin 94/100, Parker 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Tinto Fino
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.