

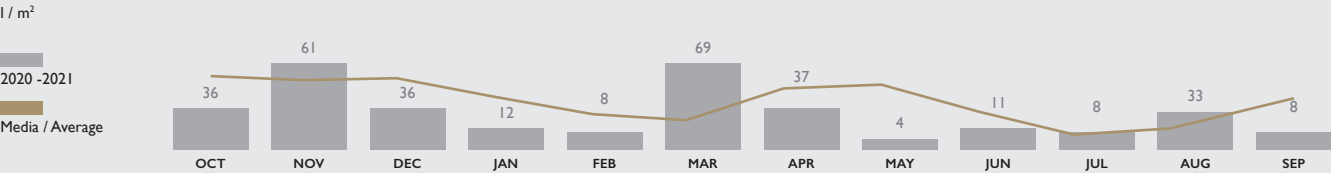


Blanco de Parcela
FUENTE DE LAS HONTANILLAS
2022

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

DATOS DE LA AÑADA

Comenzamos el año agrícola con un déficit de agua de la campaña anterior. El otoño transcurrió con temperaturas suaves y pocas precipitaciones. Comenzamos el año 2022 con temperaturas más altas de lo normal, hasta mediados de enero no llegó la bajada brusca de las temperaturas nocturnas, produciéndose fuertes heladas y mediodías con sol. Esta situación se prolongó hasta finales de febrero. Entre enero y febrero las lluvias fueron muy escasas (menos de 20 litros). Marzo se despidió con inestabilidad, tiempo fresco y algunas lluvias que vinieron a mitigar la sequía que sufría el campo. La primavera comenzó con una bajada de temperaturas haciendo que finalmente la brotación se retrasase y que pudiéramos salvar el periodo de heladas de primavera. A mediados de mayo se produjo una ola de calor con temperaturas de hasta 30°C, siendo uno de los meses de mayo más secos de la última década. Junio y julio se caracterizaron por intensas olas de calor, sin lluvias, convirtiéndose en los meses más cálidos desde que hay registros. La vendimia comenzó a principios de septiembre.



PROCEDENCIA DE LA UVA

Vino blanco madurado en roble procedente en su mayoría de nuestros viñedos de uva verdejo en la parcela de Fuente de las Hontanillas (Quintanilla de Arriba – Valladolid) a más de 850 metros de altitud. Otras variedades: godello y albillo también presentes, pero en menor porcentaje.

CLIMATIC CONDITIONS

The farming year started with a water deficit derived from the previous months. Autumn developed with smooth temperatures and little rainfall. The year 2022 started with temperatures higher than usual and, until mid-January night temperatures did not abruptly decrease leading to severe frosts and sunny middays. This situation extended until late February. Rains were very scarce between January and February (less than 20 liters). March ended up with instability, fresh temperatures and some rainfalls that helped to mitigate the drought suffered by the vineyards. Springtime started with a decrease of temperatures causing a bud break delay, consequently the frosts period of spring was saved. A heat wave with temperatures until 30°C happened in mid-May being one of the driest months of the last decade. June and July characterized by intense heat waves, without rains, becoming the warmest months since there are records. The harvest started in early September.

GRAPE ORIGIN

White wine aged in oak from mostly our verdejo vineyards located in Fuente de las Hontanillas (Quintanilla de Arriba – Valladolid) at an altitude higher than 850 meters. Other varieties: godello and albillo are used but in less percentage.

GRADO ALCOHÓLICO

13% vol.

EMBOTELLADO

Septiembre 2023

ALCOHOL BY VOLUME

13% vol.

BOTTLING

September 2023

NOTAS DE CATA

Es un vino muy fresco y con amplio volumen en boca otorgado por su estancia en bocois de 500 litros. En nariz se caracteriza por sus aromas frutales a manzana roja con cierto toque de notas cítricas.

TASTING NOTES

It is a very fresh wine and with ample volume on the mouth derived from its permanence in 500-liter bocois. On the nose, this wine characterizes by its red apple fruity aroma with certain touch of citric notes.

TU NOTA DE CATA / YOUR TASTING NOTES



Más información sobre visitas y catas en:
More information about tours and tastings at:

aalto.es

AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS, S.A

+34 983 036 949
aalto@aalto.es

