



ALDONIA

RIOJA

ALDONIA
Suavidad y Frescura

Un beso, un abrazo, una caricia.
El tiempo y lo bello es tan efímero...
Nada mejor que beberse la vida.
Nada mejor que beberse un gran vino.

Variedades %:	100 % Garnacha
Añada:	2017
País:	ESPAÑA
Denominación de Origen:	D.O. Ca. Rioja
Viñedo:	Viñas en vaso en Tudelilla con edades comprendidas entre los 45 y 80 años, situadas a una altitud de entre 540 y 690 msnm.
Vendimia:	Las uvas se recogen a mano. El 20 de septiembre se recogió la garnacha. Se transportan a la bodega en cajas de 350 kg.
Vinificación:	En la bodega las uvas se seleccionan en la cinta, y son despalladas y estrujadas ligeramente. Se realizó la fermentación en depósitos abiertos de acero inoxidable de 1000L y 5000L a una temperatura controlada de 22-24°C y con bazuqueos manuales. La fermentación maloláctica se completó en barricas usadas de roble francés y americano de 225 y 500 litros de capacidad, donde posteriormente envejeció durante 13 meses. Finalmente, se clarificó ligeramente y se filtró antes de embotellar.
Fecha de embotellado:	Abril 2019
Producción:	8.000 botellas de 75 cl.
Temperatura de servicio:	15°C – 16 °C
Notas de cata:	Color rojo picota brillante de capa media. En nariz destacan aromas a flores frescas, frutos rojos, pimienta blanca, monte bajo (tomillo, romero...) y cedro. En boca es cuerpo medio, goloso, aterciopelado, con una notable acidez que refresca el conjunto e invita a seguir bebiendo.
Almacenamiento :	Guarda potencial mínimo hasta 2025. Almacenar en un lugar fresco y oscuro.
Maridaje:	Carnes con salsas cremosas, pastas con salsa boloñesa, berenjenas rellenas, entre otros.

BODEGAS ALDONIA S.L.

Ctra. Fuenmayor, LR-137 km 14 – 26370 NAVARRETE – LA RIOJA – ESPAÑA - Tel. 651535752 - 652556074 -
aldonia@aldonia.es - www.aldonia.es



ALDONIA

RIOJA

ALDONIA

Smooth and fresh

A kiss, an embrace, a caress upon meeting.
Time and beauty are so fleeting...
There's nothing better than a moment so fine.
There's nothing better than drinking a great wine.

Varieties %:	100% Grenache
Vintage Year:	2017
Country:	SPAIN
Designation of Origin:	Qualified Designation of Origin Rioja
Vineyard:	Goblet-pruned vines of El Villar, Tudelilla and Aguilar, aged between 45 and 80 years old, located at an altitude of between 540 and 690 metres above sea level.
Harvest:	The grapes are hand-picked. Grenache was collected on September 20. It was transported to the winery in 350-kg boxes.
Vinification:	In the winery the grapes are selected from the conveyor belt, and de-stemmed and lightly pressed. Fermentation takes place in open stainless steel tanks, of 1,000 l and 5,000 l, at a controlled temperature of 22-24 °C and with manual punch-down. Full malolactic fermentation took place in used French and American oak barrels, of 225 l and 500 l capacity, in which it was subsequently aged for 13 months. Finally, it was lightly clarified and filtered before bottling.
Bottling date:	April 2019
Production:	8.000 bottles (75cl)
Serving temperature:	15 – 16 °C
Tasting notes:	Bright cherry-red colour of medium-low depth. The nose features aromas of fresh flowers, red fruits, white pepper, scrub (thyme, rosemary...) and cedar. It is pure silk on the palate, medium-bodied, fine and velvety with a notable acidity that refreshes the whole and invites you to continue drinking.
Storage:	Potential until at least 2025. Store in a cool, dark place.
Pairing:	Meats with creamy sauces, pasta with Bolognese sauce, stuffed aubergines, among others.

BODEGAS ALDONIA S.L.

Ctra. Fuenmayor, LR-137 km 14 – 26370 NAVARRETE – LA RIOJA – ESPAÑA - Tel. 651535752 - 652556074 -
aldonia@aldonia.es - www.aldonia.es