



ALDONIA

RIOJA

ALDONIA

Variedades %:	60% Tempranillo / 36% Garnacha / 4% Mazuelo
Añada:	2012
País:	ESPAÑA
Denominación de Origen:	D.O. Ca. Rioja
Viñedo:	Viñas en vaso de fincas seleccionadas de El Villar, Tudelilla y Aguilar con edades comprendidas entre los 45 y 105 años, situadas a una altitud de entre 450 (tempranillo y mazuelo) y 750 msnm (garnacha).
Vendimia:	Las uvas se recogen a mano en la primera y segunda semana de octubre y se transportan a la bodega en barquillas de 10 kg.
Vinificación:	En la bodega las uvas se seleccionan en cintas, son despalladas y estrujadas suavemente y se maceran en frío durante 7 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable pequeños de 1000L y 5000L a una temperatura controlada de 23°C y con bazuqueos manuales. A continuación el vino macera sobre las pieles durante 10 días. La fermentación maloláctica se completa en barricas de roble francés y americano de 225 y 500 litros de capacidad, donde el vino madura durante 14 meses hasta su embotellado.
Fecha de embotellado:	Julio de 2014
Producción:	5.000 botellas de 75 cl.
Temperatura de servicio:	15 – 16 °C
Notas de cata:	Color rojo picota brillante de capa media con tonos granates y violetas. En nariz es complejo con aromas a frambuesas, moras y lavanda sobre un fondo de frutos de bosque, chocolate negro, anís y especias. En boca es de cuerpo medio con una notable acidez mineral y taninos delicados que proveen un final largo y sedoso.
Almacenamiento :	Guarda potencial hasta el 2019. Almacenar en un lugar fresco y oscuro.
Maridaje:	Carnes rojas, aves, pasta, legumbres, quesos, jamón, entre otros.

BODEGAS ALDONIA S.L.

Ctra. Navarrete- Fuenmayor, LR-137 km 14 – 26370 NAVARRETE – LA RIOJA – ESPAÑA - Tel. 941440423 Fax 941440441 - aldonia@aldonia.es - www.aldonia.es