



# ALDONIA

RIOJA

## ALDONIA 100 Garnacha de Altura

Variedades %:	100% Garnacha
Añada:	2013
País:	ESPAÑA
Denominación de Origen:	D.O. Ca. Rioja
Suelo:	Arcilloso-calcáreos, y arcillo-ferrosos.
Viñedo:	Pequeños majuelos de garnacha en vaso todos ellos de más de 100 años de edad localizados en distintos pagos de Tudelilla y Bergasillas, situados a una altitud de entre 620 y 880 msnm con un rendimiento medio de 0.7 kg/cepa.
Vendimia:	Las uvas se recogen y seleccionan a mano la tercera semana de octubre en cajas de 15 Kg.
Vinificación:	En la bodega, las uvas se seleccionan, se despallan parcialmente 90% y se estrujan ligeramente. La fermentación se realizó en barricas de roble de 225 l abiertas y en depósitos abiertos, de acero inoxidable de 1.000L con bazuqueos manuales y a una temperatura de 22 - 24°C, posteriormente tuvo una maceración posfermentativa de 17 días. La fermentación maloláctica se realizó parcialmente en barricas de 3 años de roble francés y americano de 225 y 500L donde posteriormente se crió durante 9 meses. Finalmente, se sometió a una ligera clarificación y filtración antes de su embotellado.
Fecha de embotellado:	junio de 2015
Producción:	1.800 botellas de 75 cl.
Análisis:	Alcohol: 14,5 % Vol Acidez total (tartárica): 6.45 g/L pH: 3,35
Temperatura de servicio:	Entre 15 y 16 °C
Notas de cata:	Color rojo picota brillante con destellos violeta de capa media-baja. En nariz es profundo y delicado exhibiendo aromas a flores silvestres (lavanda, violetas), monte bajo (tomillo, aulaga..) y fruta roja fresca (fresas). En boca entra suave, redondo pero con una acidez notable y vibrante que te hace salivar con un final largo, sedoso y refrescante.
Almacenamiento :	Un vino para consumo inmediato o para guardar mínimo hasta 2025. Almacenar en un lugar fresco y oscuro.
Maridaje:	Carnes asadas, cochinillo asado, embutidos ahumados, quesos curados, patatas estofadas, entre otros.