ALDONIA

RIOJA

ALDONIA
Suavidad y Frescura

Variedades %:	82% Garnacha/ 15% Tempranillo / 3% Graciano
Añada:	2013
País:	ESPAÑA
Denominación de Origen:	D.O. Ca. Rioja
Viñedo:	Viñas en vaso de El Villar, Tudelilla y Aguilar con edades comprendidas entre los 45 y 105 años, situadas a una altitud de entre 450 y 690 msnm.
Vendimia:	Las uvas se recogen a mano en la primera y segunda semana de octubre y se transportan a la bodega en cajas de 350 kg.
Vinificación:	En la bodega las uvas se seleccionan en la cinta, y son despalilladas y estrujadas ligeramente. Se realizó la fermentación en depósitos abiertos de acero inoxidable de 1000L y 5000L a una temperatura controlada de 22-24ºC y con bazuqueos manuales. A continuación el vino maceró sobre las pieles durante 20 días. La fermentación maloláctica se completó en barricas usadas de roble francés y americano de 225 y 500 litros de capacidad, donde posteriormente envejeció durante 11 meses. Finalmente, se clarificó ligeramente y se filtró antes de embotellar.
Fecha de embotellado:	Junio de 2015
Producción:	5.000 botellas de 75 cl.
Temperatura de servicio:	15 – 16 ºC
Notas de cata:	Color rojo picota brillante de capa media-baja con destellos violetas. En nariz destacan aromas a flores rojas, monte bajo, fresas con nata, guindas, cáscara de naranja y un ligero toque de manzana sobre un leve fondo de cedro. En boca es pura seda, de cuerpo medio, fino y aterciopelado con una notable acidez que refresca el conjunto e invita a seguir bebiendo.
Almacenamiento :	Guarda potencial mínimo hasta 2022. Almacenar en un lugar fresco y oscuro.
Maridaje:	Carnes con salsas cremosas, pastas con salsa boloñesa, berengenas 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