



# ALDONIA

RIOJA

## ALDONIA 100

### High Altitude Grenache

**Varieties %:**

100% Grenache

**Vintage Year:**

2013

**Country:**

SPAIN

**Designation of Origin:**

Qualified Designation of Origin Rioja

**Soil:**

Calcareous clay and ferrous clay soils.

**Vineyard:**

Small, young, goblet-pruned, centenary grenache vines, located in various wine estates of Tudelilla and Bergasillas, at an altitude of between 620 and 880 metres above sea level with an average yield of 0.7 kg/vine.

**Harvest:**

The grapes are hand-picked and selected in the third week of October in 15-kg boxes.

**Vinification:**

In the winery, the grapes are selected, partially de-stemmed (90%) and lightly pressed. The fermentation took place in 225-l open oak barrels in open 1,000-l stainless steel tanks, with manual punch-down at a temperature of 22–24 °C, and subsequent post-fermentation maceration for 17 days. Partial malolactic fermentation took place in 3-year old French and American oak barrels, of 225 l and 500 l, in which it was aged for 9 months. Finally, it was lightly clarified and filtered prior to bottling.

**Bottling date:**

June 2015

**Analysis:**

Alcohol: 14.5% Vol.

**Serving temperature:**

Between 15 and 16 °C

**Tasting notes:**

Bright cherry-red colour with violet hues of medium-low depth. It has a deep and delicate nose, featuring aromas of wild flowers (lavender, violets), mountain herbs (thyme, gorse) and fresh red fruit (strawberries). Smooth and round on the palate, but with a notable and vibrant acidity that makes your mouth water, with a long, silky and refreshing end note.

**Storage:**

A wine for immediate consumption or to save until at least 2025. Store in a cool, dark place.

**Pairing:**

Grilled meats, roast suckling pig, smoked cold cuts, cured cheese, potato stews, among others.

**Recommended:**

Open one hour before serving

BODEGAS ALDONIA S.L.

Ctra. Fuenmayor, LR-137 km 14 – 26370 NAVARRETE – LA RIOJA – SPAIN - Tel. +34 651535752 - +34 652556074 -  
aldonia@aldonia.es - www.aldonia.e



# 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 despalillan 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

**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:**

Carne asada, cochinillo asado, embutidos ahumados, quesos curados, patatas estofadas, entre otros.

**Recomendado:**

Abir una hora antes de servir.

BODEGAS ALDONIA S.L.

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