



ALDONIA

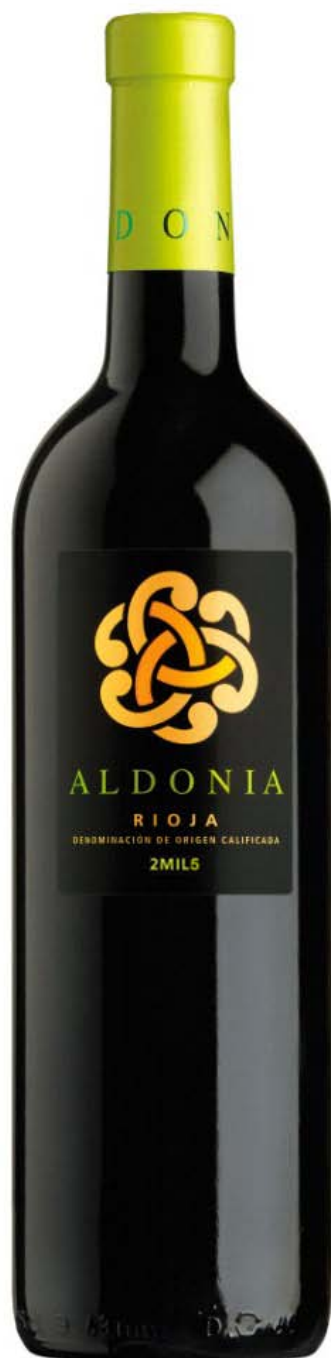
RIOJA

ALDONIA

Bodega:	BODEGAS ALDONIA
Marca:	ALDONIA
Tipo de vino:	Tinto.
Variedades %:	85% Tempranillo-10%Graciano-5% Mazuelo
Añada:	2005
País:	ESPAÑA
Area:	RIOJA BAJA
Denominación de Origen:	D.O. Ca. Rioja
Viñedo:	Formado en sistema de vaso tradicional y espaldera a doble cordón con una edad promedio de 30 años y a una altitud de entre 450 y 650 msnm.
Vendimia:	Las uvas se recogen a mano en la primera semana de octubre y se transportan a la bodega en cajas individuales de 350 kg.
Vinificación:	En la bodega las uvas se seleccionan en cintas, son despalladas y estrujadas suavemente y se maceran en frío por 5 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 5.000 litros con bazuqueos manuales a una temperatura controlada de 24°C seguida por una maceración sobre las pieles de 5 días. La fermentación maloláctica se completa en los depósitos y el vino se trasiega a barricas de roble francés y americano de 225 y 500 litros donde madura durante 18 meses antes de su embotellado febrero de 2006
Fecha de embotellado:	febrero de 2006
Análisis:	Alcohol: 13,5 % Vol
Temperatura de servicio:	14 - 15 °C
Notas de cata:	Rojo picota de buena capa. Nariz intensa y compleja, aromas profundos de fruta roja y negra. Su paso por bodega se muestra en nariz con finos tostados, especiados suaves y un ligero final acaramelado y de vainilla. Fondo mineral y balsámico. En boca es agradable, con una entrada sabrosa, equilibrio entre grado y acidez y con un tanino vivo pero bien integrado que hacen un conjunto redondo. Final largo y persistente.
Almacenamiento :	Consumir ahora o conservar hasta 2020. Almacenar en un lugar fresco y oscuro.
Maridaje:	Pasta, arroces, legumbres, quesos suaves o jamón, entre otros. Ideal para acompañar la comida diaria.

BODEGAS ALDONIA S.L.

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



Una pequeña pieza con tres engarces de hierro forjado...

Fue uno de los pocos restos que recuperamos de la antigua bodega familiar. Sin embargo, encierra un gran significado: recrea el entrelazado de sarmientos y zarcillos (partes de la vid), y simboliza la unión de cuerpo, mente y alma, que el vino pone en armonía, puesto que es salud para el cuerpo, inspiración para la mente, y recreación para el alma. Un equilibrio que aporta bienestar. Se asocia también con la primavera, la fertilidad y el despertar de la fuerza vital. Actualmente, es el símbolo de nuestro proyecto, en homenaje a quienes nos enseñaron e inculcaron su amor por el viñedo y su pasión por el vino. La parte central forma la "A" de Aldonia, que recoge nuestro deseo de unión con las personas para seguir compartiendo en armonía esta apasionante cultura.

Salud!

BODEGAS ALDONIA S.L.

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