



ALDONIA

RIOJA

ALDONIA VENDIMIA

Varieties %:	60% Garnacha / 40% Tempranillo
Brand:	ALDONIA - Vendimia
Vintage:	2015
Type of wine:	Red
Country:	SPAIN
Designation of Origin:	Qualified Designation of Origin (DO Ca. Rioja)
Vines:	The Garnacha vines are trained using the <i>gobelet</i> system and the Tempranillo are grown using the bilateral <i>cordon</i> technique. The average age of the vines is 25 years. Located in El Villar de Arnedo and Tudelilla at a height of between 450 and 650 m above sea level. Calcareous-clay and sandy-clay soils. Yield: 5600 kg/ha.
Harvest:	The grapes were collected by hand. The Tempranillo grapes were picked on 17 September and the Garnacha on 2 October. They were taken to the winery in boxes of 350 kg.
Winemaking:	At the winery the grapes were selected on the conveyor and then de-stemmed; they were not pressed. The must was fermented in 15,000- and 5,000-litre stainless steel tanks at a controlled temperature of 22 °C. The malolactic fermentation was completed in the tanks. The wine was then transferred to 225- and 500-litre French- and American-oak barrels, where it was left to mature for 4 months. Finally, it was clarified and filtered before bottling.
Bottling date:	March 2016
Analysis:	Alcohol: 14.5% vol. pH: 3.65. Volatile acidity: 0.55
Serving temperature:	15 - 16 °C
Tasting notes:	Cherry red in the glass with a violet rim, clean and bright. Very fruity. On the nose, crystallised red fruit (strawberries and cranberries). Light floral hints of violets and underbrush. Notes of liquorice, blood orange and peach on a light backdrop of chocolate and vanilla. The palate is fresh, juicy and structured. Balanced and easy to drink.
Storage:	Drink now or keep until 2018. Store in a cool, dark place away from odours.
Accompaniment:	Pasta, rice, vegetables, mild cheeses or ham, among others. Ideal with daily meals.

BODEGAS ALDONIA S.L.

Ctra. Fuenmayor, LR-137 km 14 – 26370 NAVARRETE – LA RIOJA – SPAIN - Tel. 034 651535752 - 034 652556074 -
aldonia@aldonia.es - www.aldonia.es



ALDONIA

RIOJA

ALDONIA VENDIMIA

Bodega:	BODEGAS ALDONIA
Marca:	ALDONIA - Vendimia
Tipo de vino:	Tinto
Variedades %:	60% Garnacha / 40% Tempranillo
Añada:	2015
País:	ESPAÑA
Denominación de Origen:	D.O. Ca. Rioja
Viñedo:	Formado en vaso tradicional la garnacha, y en espaldera de doble cordón el tempranillo. La edad promedio de los viñedos es de 25 años. Localizados en El Villar de Arnedo y Tudelilla a una altitud de entre 450 y 650 msnm. Suelos arcillo-calcáreos y arcillo-arenosos. Rendimiento de 5.600 kg/ha.
Vendimia:	Las uvas se recogen a mano. El 17 de septiembre se recogió el tempranillo y el 2 de octubre la garnacha. Se transportan a la bodega en cajones de 350 kg.
Vinificación:	En la bodega los racimos se seleccionan en una cinta, seguidamente se despalillan y no se estrujan. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 15.000 y de 5.000 litros, a una temperatura controlada de 22°C. La fermentación maloláctica se completa en los depósitos. Posteriormente el vino se trasiega a barricas de roble francés y americano de 225 y 500 litros donde ha madurado durante 4 meses. Finalmente se clarifica y se filtra antes de su embotellado.
Fecha de embotellado:	Marzo de 2016
Análisis:	Alcohol: 14,5 % Vol. , Ph:3,65 , A.Vol.: 0,55
Temperatura de servicio:	15 - 16 °C
Notas de cata:	Color rojo cereza con ribete violáceo, limpio y brillante. Muy frutal. Aromas a fruta roja escarchada como fresas y arándanos. Ligerito toque floral de violetas y sotobosque. Notas de regaliz, naranja sanguina y melocotón sobre un ligero fondo de chocolate y vainilla. En la boca es un vino fresco, jugoso y con estructura. Equilibrado y fácil de beber.
Almacenamiento :	Consumir ahora o conservar hasta 2018. Almacenar en un lugar fresco , oscuro y ausente de olores.
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