



**ALDONIA**

**RIOJA**

**ALDONIA**  
**Suavidad y Frescura**

<b>Variedades %:</b>	90% Garnacha/ 10% Tempranillo
<b>Añada:</b>	2015
<b>País:</b>	ESPAÑA
<b>Denominación de Origen:</b>	D.O. Ca. Rioja
<b>Viñedo:</b>	Viñas en vaso en Tudelilla con edades comprendidas entre los 45 y 105 años, situadas a una altitud de entre 450 y 690 msnm.
<b>Vendimia:</b>	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.
<b>Vinificación:</b>	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 22-24°C y con bazuqueos manuales. La fermentación maloláctica se completó en barricas usadas de roble francés y americano de 225 y 500 litros de capacidad, donde posteriormente envejeció durante 12 meses. Finalmente, se clarificó ligeramente y se filtró antes de embotellar.
<b>Fecha de embotellado:</b>	Enero 2017
<b>Producción:</b>	8.000 botellas de 75 cl.
<b>Análisis:</b>	15 % Vol
<b>Temperatura de servicio:</b>	15 – 16 °C
<b>Notas de cata:</b>	Color rojo picota brillante de capa media con destellos violetas. En nariz destacan aromas a flores frescas , frutos rojos, pimienta blanca y monte bajo. En boca es carnoso, goloso y aterciopelado. Recuerdos de caramelo de fresa sobre un fondo de cedro con una notable acidez que refresca el conjunto e invita a seguir bebiendo.
<b>Almacenamiento :</b>	Guarda potencial mínimo hasta 2020. Almacenar en un lugar fresco y oscuro.
<b>Maridaje:</b>	Carnes con salsas cremosas, pastas con salsa boloñesa, berenjenas 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



**ALDONIA**

RIOJA

**ALDONIA**

**Smooth and fresh**

<b>Varieties %:</b>	90% Grenache/ 10% Tempranillo
<b>Vintage Year:</b>	2015
<b>Country:</b>	SPAIN
<b>Designation of Origin:</b>	Qualified Designation of Origin Rioja
<b>Vineyard:</b>	Goblet-pruned vines of El Villar, Tudelilla and Aguilar, aged between 45 and 105 years old, located at an altitude of between 450 and 690 metres above sea level.
<b>Harvest:</b>	The grapes are hand-picked in the first and second week of October and are transported to the winery in 350-kg boxes.
<b>Vinification:</b>	In the winery the grapes are selected from the conveyor belt, and de-stemmed and lightly pressed. Fermentation takes place in open stainless steel tanks, of 1,000 l and 5,000 l, at a controlled temperature of 22-24 °C and with manual punch-down. Then the wine is macerated on the skins for 20 days. Full malolactic fermentation took place in used French and American oak barrels, of 225 l and 500 l capacity, in which it was subsequently aged for 12 months. Finally, it was lightly clarified and filtered before bottling.
<b>Bottling date:</b>	January 2017
<b>Production:</b>	8.000 bottles (75cl)
<b>Analysis:</b>	Alcohol: 15% Vol.
<b>Serving temperature:</b>	15 – 16 °C
<b>Tasting notes:</b>	Bright cherry-red colour with violet hues of medium-low depth. The nose features aromas of red flowers, low mountain herbs, strawberries and cream, cherries, orange peel and a slight hint of apple on a subtle cedar background. It is pure silk on the palate, medium-bodied, fine and velvety with a notable acidity that refreshes the whole and invites you to continue drinking.
<b>Storage:</b>	Potential until at least 2020. Store in a cool, dark place.
<b>Pairing:</b>	Meats with creamy sauces, pasta with Bolognese sauce, stuffed aubergines, among others.

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.es