



ALDONIA

RIOJA

**ALDONIA VENDIMIA**

<b>Bodega:</b>	BODEGAS ALDONIA
<b>Marca:</b>	ALDONIA - Vendimia
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto
<b>Variedades %:</b>	60% Garnacha / 40% Tempranillo
<b>Añada:</b>	2016
<b>País:</b>	ESPAÑA
<b>Denominación de Origen:</b>	D.O. Ca. Rioja
<b>Viñedo:</b>	Formado en vaso tradicional la garnacha, y en espaldera de doble cordón el tempranillo. La edad promedio de los viñedos es de 30 años. Localizados en El Villar de Arnedo y Tudelilla a una altitud de entre 450 y 650 msnm. Suelos arcillo-calcareos y arcillo-arenosos. Rendimiento de 5.800 kg/ha.
<b>Vendimia:</b>	Las uvas se recogen a mano. El 15 de septiembre se recogió el tempranillo y el 1 de octubre la garnacha. Se transportan a la bodega en cajones de 350 kg.
<b>Vinificación:</b>	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 6 meses. Finalmente se clarifica y se filtra antes de su embotellado.
<b>Fecha de embotellado:</b>	Junio de 2017
<b>Análisis:</b>	Alcohol: 14,5 % Vol., Ph:3,53 , AT.: 5.10 A.Vol.: 0,34
<b>Temperatura de servicio:</b>	15 - 16°C
<b>Notas de cata:</b>	Color rojo cereza con ribete violáceo, limpio y brillante. Muy frutal. Aromas a fruta roja escarchada como fresas y arándanos. Ligero 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.
<b>Almacenamiento :</b>	Consumir ahora o conservar hasta 2020. Almacenar en un lugar fresco , oscuro y ausente de olores.
<b>Maridaje:</b>	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