



ALDONIA

RIOJA

ALDONIA VENDIMIA

Variedades %:

60% Garnacha / 40% Tempranillo

Añada:

2019

Tipo de vino:

Tinto

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 21 años. Localizados en El Villar de Arnedo y Tudelilla a una altitud de entre 450 y 650 msnm. Suelos arcillo-calcáreos y arcillo-arenosos.

Vendimia:

Rendimiento de 4.200 kg/ha.

Las uvas se recogen a mano. El 15 de Septiembre se recogió el tempranillo y el 29 de Septiembre 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 despallan y se estrujan ligeramente. 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.

Fecha de embotellado:

Agosto de 2020

Temperatura de servicio:

15 - 16°C

Notas de cata:

Color rojo cereza con ribete violáceo, limpio y brillante. Muy frutal. Aromas a fruta roja como fresas y arándanos. Ligerito toque floral de violetas y sotobosque. En la boca es un vino fresco, jugoso, envolvente, sedoso, ligero y fácil de beber.

Almacenamiento :

Consumir ahora o conservar hasta 2022. Almacenar en un lugar fresco, oscuro y ausente de olores.

Maridaje:

Pasta, arroces, legumbres, quesos suaves o jamón, entre otros. Plato de carne: Patatas a la Riojana o Chuletas de Cordero a la Parrilla con Arroz.

Plato vegano: Ensalada de remolacha, manzana y cilantro. Ideal para acompañar la comida diaria.



ALDONIA

RIOJA

ALDONIA VENDIMIA

Varieties %:	60% Garnacha / 40% Tempranillo
Vintage:	2019
Type of wine:	Redwine
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 21 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: 4.200 kg/ha.
Harvest:	The grapes were collected by hand. The Tempranillo grapes were picked on 15 September and the Garnacha on 29 September. 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 lightly 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 6 months. Finally, it was clarified and filtered before bottling.
Bottling date:	August 2020
Serving temperature:	15 - 16 °C
Tasting notes:	Cherry red in the glass with a violet rim, clean and bright. Very fruity. On the nose, aromas of red fruit such as strawberries and blueberries. Light floral hints of violets and underbrush. In the mouth it is a fresh wine, juicy, enveloping, silky and light. Balanced and easy to drink.
Storage:	Drink now or keep until 2022. Store in a cool, dark place away from odours.
Food Pairing:	<i>Pasta, rice, vegetables, mild cheeses or ham, among others. Meat dish: Patatas a la Riojana or Grilled Lamb Chops With Root Vegetable Rice. Vegan dish: Beetroot Apple And Coriander Salad</i> Ideal with daily meals.

BODEGAS ALDONIA S.L.

Ctra. Fuenmayor 10, Bajo, Km 14 – 26370 NAVARRETE – LA RIOJA – SPAIN - Tel. 034 651535752 - 034 652556074 -
aldonia@aldonia.es - www.aldonia.es