



ALDONIA

RIOJA

ALDONIA 100
Garnacha de Altura

Viñas antiguas
Vegano

Procedente de viñedos de más de 100 años
100% Garnacha
100 motivos para disfrutar

Variedades %:	100% Garnacha
Añada:	2021
País:	ESPAÑA
Denominación de origen:	D.O. Ca. Rioja
Suelo:	Arcilloso-calcáreos, y arcillo-ferrosos.
Viñedo:	Pequeños majuelos de garnacha en vaso todos ellos de más de 100 años de edad localizados en distintos pagos de Tudelilla y Bergasillas, situados a una altitud de entre 620 y 880 msnm con un rendimiento medio de 0.7 kg/cepa.
Vendimia:	Las uvas se recogen y seleccionan a mano. El día 2 de octubre se recolectaron en cajas de 15 Kg.
Vinificación:	En la bodega, las uvas se seleccionan, se despalillan y se estrujan ligeramente. La fermentación se realizó en depósitos abiertos de acero inoxidable de 1.000L con bazuqueos manuales y a una temperatura de 22 - 24°C. La fermentación maloláctica se realizó parcialmente en barricas de 3 años de roble francés y americano de 225 donde posteriormente se crió durante 8 meses. Finalmente, se sometió a una ligera clarificación y filtración antes de su embotellado.
Fecha de embotellado:	Agosto de 2022
Producción:	5.000 botellas de 75 cl.
Análisis:	Alcohol: 14,5 % Vol
Temperatura de servicio:	Entre 15°C y 17°C
Notas de cata:	Color rojo picota brillante con destellos violeta de capa media-baja. En nariz aparecen bayas silvestres rojas, toque floral, casis y notas de hierbas del monte, tomillo, romero, clavo etc. En boca es intenso, fresco, sabroso, envolvente y elegante. Postgusto largo, sedoso y refrescante debido a su notable acidez.
Almacenamiento :	Un vino para consumo inmediato o para guardar mínimo hasta 2026. Almacenar en un lugar fresco y oscuro.
Maridaje:	Carne asada, cochinito asado, embutidos ahumados, quesos curados, patatas estofadas, entre otros.
Recomendado:	Abrir media hora antes de servir.

BODEGAS ALDONIA S.L.

Ctra. Fuenmayor, 10, bajo. LR-137 km 14 – 26370 NAVARRETE – LA RIOJA – SPAIN - Tel. +34 651535752 -
aldonia@aldonia.es - www.aldonia.es



ALDONIA

RIOJA

ALDONIA 100

High Altitude Grenache

Old Vineyards

Vegan

From vineyards over 100 years old
100% Grenache
100 reasons to enjoy

Varieties %:	100% Grenache
Vintage Year:	2021
Country:	SPAIN
Designation of Origin:	Qualified Designation of Origin Rioja
Soil:	Calcareous clay and ferrous clay soils.
Vineyard:	Small, young, goblet-pruned, centenary grenache vines, located in various wine estates of Tudelilla and Bergasillas, at an altitude of between 620 and 880 metres above sea level with an average yield of 0.7 kg/vine.
Harvest:	The grapes are hand-picked and selected on October 2, they were collected in 15-kg boxes.
Vinification:	In the winery, the grapes are selected, partially destemmed and lightly pressed. The fermentation took place in 225-l open oak barrels in open 1,000-l stainless steel tanks, with manual punch-down at a temperature of 22–24 °C, and subsequent post-fermentation maceration for 17 days. Partial malolactic fermentation took place in 3-year old French and American oak barrels, of 225 l, in which it was aged for 8 months. Finally, it was lightly clarified and filtered prior to bottling.
Bottling date:	August 2022
Production:	5.000 bottles (75 cl)
Analysis:	Alcohol: 14,5% Vol.
Serving temperature:	Between 15 and 17°C
Tasting notes:	Bright cherry-red colour with violet hues of medium-low depth. It has a deep and delicate nose, featuring aromas of wild red berries, floral touch, blackcurrant and notes of mountain herbs (thyme, rosemary, clove etc). The palate is intense, fresh, round, sweet, enveloping and elegant with a long, silky and refreshing end note.
Storage:	A wine for immediate consumption or to save until at least 2026. Store in a cool, dark place.
Food Pairing:	Grilled meats, roast suckling pig, smoked cold cuts, cured cheese, potato stews, among others.
Recommended:	Open half an hour before serving.

BODEGAS ALDONIA S.L.

Ctra. Fuenmayor, 10, bajo. LR-137 km 14 – 26370 NAVARRETE – LA RIOJA – SPAIN - Tel. +34 651535752 -
aldonia@aldonia.es - www.aldonia.es