



R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, S.A.
Avda. de Vizcaya, 3. 26200 Haro (La Rioja) España.
Teléfono: 941.31.02.44. / Fax: 941.31.07.88.
www.lopezdeheredia.com
e-mail: bodega@lopezdeheredia.com

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:

Fue clasificada como BUENA por el Consejo Regulador, pero en la práctica ha sido una de las cosechas míticas de Rioja. Ciclo de 205 días. Heladas en abril. Vientos dominantes de Oeste. Verano poco caluroso.

COLOR:

Tonos teja evolucionados debido a su edad.

NARIZ:

Con mucho cuerpo y riqueza, textura consistente. Aromas de tercera generación. Ligeramente tostados. Aromas a tierra.

GUSTO:

Muy fino y suave, desarrollado y complejo.



VIÑA BOSCONIA TINTO GRAN RESERVA 1954

VARIETADES DE UVA: Tempranillo (80%), Garnacho (15%), Mazuelo y Graciano (el resto), todas procedentes de nuestros propios viñedos.

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 9 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: Resto, embotellado en Junio de 1964 sin filtrar, en botellas de 75.

GRADO ALCOHÓLICO: 12 % Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 Gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: El acompañamiento perfecto para carne asada y muy condimentada. Chuletones. Cochinillo. Postres a base de chocolate.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN:

No hay que olvidar su añada. La conservación sólo será buena si es en perfectas condiciones de temperatura (14°C) y humedad (75-80%) constante.

TEMPERATURA DE CONSUMO: De 16° a 18° C, aunque varía según personas y situaciones.

CANTIDAD ELABORADA: 10.000 botellas.