



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:

Esta cosecha se ha convertido en "La Cosecha del Siglo en Rioja" debido a su grandísima e inesperada calidad. Después de los años, muchos vinos siguen manteniendo la misma fruta y frescura que en sus inicios mostrando una milagrosa juventud. Los vinos siguen recordando a la fruta, cosa que nunca pasa con una mala Cosecha. Fue un año en el que llovió a finales de Agosto y luego hizo calor y luminosidad en Septiembre. Desde entonces este se ha convertido en el modelo de calidad para los vinos de Rioja, tanto blancos como tintos.

COLOR:

Tonos teja muy evolucionados debido al desarrollo de los antioxidantes.

NARIZ:

Con mucho cuerpo y riqueza, textura consistente. Ligeramente tostado. Aromas de tercera generación.

GUSTO:

Muy fino y suave, desarrollado y complejo.



VIÑA BOSCONIA TINTO GRAN RESERVA 1964

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

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 8 años.

Botella: El resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl.

GRADO ALCOHÓLICO: 12 % Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,5 Gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: El acompañamiento perfecto para carne asada y muy condimentada.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 años y más, 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: 20.000 botellas.