

*López de Heredia*

**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:** Año calificado como MUY BUENO por el Consejo Regulador de Rioja.

**KILOS RECOGIDOS EN LA D.O.C.A. RIOJA:** 133 millones de Kilos de uva tinta.

**KILOS RECOGIDOS EN NUESTROS VIÑEDOS:** 843.891 kilos, uva blanca y tinta.

**KILOS RECOGIDOS EN VIÑA BOSCONIA:** 90.224 kilos de uva tinta.

**BROTACIÓN:** Normal en todas las variedades.

**FLORACIÓN:** Ciclo vegetativo de 200 días. Invierno frío con helada en el mes de mayo.

**JUNIO:** El verano fue caluroso y seco. Buen estado vegetativo y sanitario de las vides.

**SEPTIEMBRE:** Muy seco.

**PRECIPITACIÓN ANUAL:** Año muy seco para la media de Rioja Alta. En 1987 cayeron 286 litros/m<sup>2</sup> que es la mitad de la media en La Rioja Alta.

**FECHAS DE VENDIMIA:** Comenzamos en 13 de Octubre en Viña Tondonia y a continuación se vendimió Viña Bosconia.

**COLOR:** Color rubí con ribetes teja.

**NARIZ:** Aroma persistente, olores animales complejos.

**GUSTO:** redondo, suave, fino, de gusto persistente.



## **VIÑA BOSCONIA TINTO GRAN RESERVA 1987**

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

**TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO:** Barrica: 8 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: Resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5 % Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 6,5 Gr/l.

**AZÚCAR RESIDUAL:** Muy seco.

**GASTRONOMÍA:** El acompañamiento perfecto para carne asada y muy condimentada. Chuletones. Cochinillo. Postres con 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 18° a 20° C, aunque varía según personas y situaciones.

**CANTIDAD ELABORADA:** 9.500 botellas de 75 cl.