

R. López de Heredia
VIÑA TONDONIA

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



**VIÑA BOSCONIA
TINTO
GRAN RESERVA 1991**

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO: Añada clasificada como **MUY BUENA** en Rioja. La lluvia del año fue escasa y de distribución irregular por toda la Rioja. Comenzamos a vendimiar Viña Bosconia el 21 de octubre. La media de grado para los vinos tintos fue de 12,5 y la acidez media 6,5 gramos litro (ácido tartárico), parámetros muy buenos para elaborar vinos para largas crianzas.

COLOR: Color rubí con ribetes teja.

NARIZ: Aroma persistente, olores animales complejos.

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

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 sin filtrar, en botellas de 75 cl.

GRADO ALCOHÓLICO: 12% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,5 Gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Perfecto para carne asada o muy condimentada. Chuletones. Cordero y 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: 5.000 botellas de 75 cl.