

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



VIÑA BOSCONIA TINTO RESERVA 2000

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO: Año calificado como Bueno por el Consejo regulador de Rioja. A pesar de la helada de 30 de Marzo, que alcanzó los 2 grados bajo cero los importantes rendimientos obtenidos en los viñedos a la hora de vendimiarnos confirman la buena recuperación que estos tuvieron ante los daños de esta helada, especialmente en la variedad tempranillo. Hubo otra helada el día 6 de Abril pero fue muy ligera y no produjo daños apreciables. Por tanto se trató de una Cosecha abundante en cantidad. Alcanzamos los 995.044 kilogramos de uva para vinificación entre las cuatro fincas de nuestra Casa. Con respecto a la calidad fue, para nosotros, muy buena. La vendimia se inició el jueves veintiocho de Septiembre, con antelación a la fecha normal de la Rioja Alta que suele ser por el Pilar. El clima nos hizo sufrir una vendimia irregular por ralentización de la maduración del fruto, lo que contribuyó a alargar el periodo de recolección que no terminó hasta el 5 de Noviembre. Aún así, por haber tenido la paciencia necesaria, la sanidad del fruto en lo que respecta a la uva de nuestra Casa resultó muy buena.

CATA: Este vino ha evolucionado perfectamente presentando un Color rubí intenso con ligeros ribetes de teja. Su nariz es persistente, mostrando mucha fruta, principalmente dominado por el Tempranillo, y su desarrollo en boca es redondo, con cuerpo, suave y fino y persistente.

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

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 5 años, sometido a 2 trasiegos por año, hechas a mano. 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: Perfecto acompañamiento de carnes tostadas y muy aromatizadas. Caza.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 años y más, 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: 4.500 cajas de 12 botellas de 75.cl. (54.000 botellas).