

*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 RESERVA 2001**

### **CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:**

Año calificado como **EXCELENTE** por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja. La cantidad cosechada en las aproximadamente 154 hectáreas de viñedo en explotación durante el año 2000, correspondientes a las cuatro fincas de nuestra propiedad, fue de 892.065 kilogramos. La calidad resultó extraordinaria pues el verano fue muy seco y, en consecuencia, poco propenso al desarrollo de plagas parasitarias y enfermedades fúngicas. El fruto llegó a la Bodega en perfectas condiciones de sanidad. La vendimia se inició con la uva blanca el lunes 8 de octubre y con la tinta una semana después, fecha normal para la Rioja Alta. Transcurrió con relativamente buen tiempo durando 21 días, dándose por finalizada el 29 de octubre. El grado medio en Viña Bosconia fue de 13°64 lo que muestra una excelente maduración del fruto, quizás excesiva en nuestra zona que, situada en La Rioja Alta, por su altitud y latitud norte, es límite del cultivo de la vid por razones, fundamentalmente, de influencia solar. Han resultado vinos que de un gran equilibrio y que preconizan muy buen y largo envejecimiento en botella.

### **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:** 55.000 botellas.