

*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 2002**

### **CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:**

Año calificado como BUENO por el Consejo Regulador de Rioja. Hubo una helada el amanecer del día 5 de abril que, con tan sólo una temperatura mínima nocturna de 0,5 grados bajo cero causó daños importantes en Viña Tondonia y, especialmente, en nuestra finca Viña Cubillo, donde hubo una merma de producción de aproximadamente el 50%. Hubo otra el día 16 del mismo mes, con 0,5° bajo cero que hizo poco daño a la vista pero cuyo efecto se notó en junio. Todos los Tempranillos, sufrieron los días de frío y los aguaceros de la primera semana de junio y, por ello, se observaron irregularidades en el cuajado lo que mermó la cantidad a menos de la mitad de una cosecha normal, dando lugar a la segunda cosecha más corta de los últimos diez años. En total cosechamos 479.792 kg, lo que supuso una reducción del 46%. En relación con la calidad, comenzamos la cosecha el día 3 de octubre con la blanca y el 7 con la tinta, dando por finalizada la recolección el día 26. La climatología fue irregular y con cierta falta de luz, madurando la uva apropiadamente debido a su escasez. La calidad fue buena con medias de 13° de graduación alcohólica para la uva blanca y de 12,8° para la tinta, teniendo ambas un alto nivel de sanidad. Al día de hoy los vinos de esta cosecha y de Viña Bosconia han evolucionado muy favorablemente manteniendo su característica de corpulencia y frescura.

### **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:** 30.000 botellas.