



**R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, S.A.**

Avda. de Vizcaya, 3. 26200 Haro (La Rioja) España.

Teléfono: 941.31.01.27 / 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.CA. RIOJA:** 311.538.495 kilos de uva tinta y 69.257.092 kilos de uva blanca.

**KILOS RECOGIDOS EN NUESTROS VIÑEDOS:** 600.587, uva blanca y tinta.

**KILOS RECOGIDOS EN VIÑA BOSCONIA:** 69.020, uva tinta.

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

**FLORACIÓN:** Debido a las dos heladas precoces del 11 y 14 de abril se reduce mucho la producción afectando más a la finca de Viña Tondonia que a Viña Bosconia.

Asimismo se produce un fuerte corrimiento de la variedad de uva Garnacho afectando también a Viña Bosconia por lo que se merma considerablemente la producción.

**JUNIO:** El estado vegetativo y sanitario de las vides se manifestaba magnífico. Temperaturas cálidas normales y baja pluviometría ayudaron.

**SEPTIEMBRE:** Relativamente seco y soleado. Las lluvias del mes de octubre retrasaron el comienzo de la vendimia y al haber poca uva la maduración fue perfecta y el estado sanitario se mantuvo bueno.

**PRECIPITACIÓN ANUAL:** Año seco para la media de Rioja Alta: 500 l/m<sup>2</sup>. En 1998 cayeron 395,5 litros/m<sup>2</sup>: 192 l/m<sup>2</sup> de enero a Junio y 203,5 de julio a diciembre.

**FECHAS DE VENDIMIA:** Comenzamos en 13 de octubre con la uva blanca y, debido a una lluvia de 30 l/m<sup>2</sup> en medio de la vendimia, se retrasa el comienzo de la recogida de la uva tinta hasta el 18 de octubre. Viña Bosconia se vendimió del 22 al 25 de octubre.

**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.



**VIÑA BOSCONIA  
TINTO  
RESERVA 1998**

**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. 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:** 18°-20° C, aunque varía según personas y situaciones.

**CANTIDAD ELABORADA:** 4.000 cajas de 12 botellas, 75.cl. (48.000 botellas).