

*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 1999**

**CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:** Año calificado como Bueno por el Consejo Regulador de Rioja. El 16 de abril nos sorprendió con una fuerte helada temprana, seguida de una más suave que se produjo dos días antes, suponiendo una pérdida de fruto de aproximadamente un 15% sobre un año normal. La climatología posterior favoreció la brotación de las vides heladas, por las yemas ciegas y contraciegas de las bases de los pulgares, por lo que la vegetación se recuperó bastante, pero el fruto nacido de estos segundos brotes fue muy escaso y de pequeño tamaño. En cuanto al viñedo no dañado, la vegetación y sanidad resultaron perfectas, presentando en general buena muestra de racimos y fructificación, en plenitud avanzada en el mes de junio y con toda normalidad. Nos respetó el viento y el granizo por lo que recogimos 70.000 kilos de uva en la finca Viña Bosconia de un gran equilibrio y calidad. El vino se encuentra en su mejor momento de fruta pero puede ser guardado si se quiere consumir con mayor evolución y finura conseguida por la 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:** 4.000 cajas de 12 botellas de 75.cl. (48.000 botellas).