

López de Heredia

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



**VIÑA CUBILLO
TINTO
CRIANZA 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 y que tuvo su mayor incidencia en los plantíos más jóvenes de Viña Tondonia los importantes rendimientos obtenidos en estos viñedos a la hora de vendimiar nos 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. No podemos decir que transcurriera con tiempo espléndido pues el clima nos hizo sufrir una vendimia irregular por ralentización de la maduración del fruto en los viñedos más jóvenes y con mayor carga, 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. La Cosecha de La Rioja en su conjunto fue record alcanzando los 432 millones de kilos de uva.

COLOR: Rubí brillante.

NARÍZ: Fresco y ligero aroma a regaliz con textura consistente y aroma persistente.

GUSTO: Fino, fresco y persistente.

VARIETADES DE UVA: Tempranillo (65%), Garnacho (25%), Mazuelo y Graciano, el resto, todas de nuestros propios viñedos.

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Crianza en bodega: 3 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevo. Botella: Resto, embotellado sin filtrar, en botella bordelesa de 75 cl. y 37,5 cl.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5 % Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: El perfecto acompañamiento de todo tipo de legumbres, tapas y entremeses variados.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 años y más, en perfectas condiciones de temperatura (14°C) y humedad (75-80%) constante.

TEMPERATURA DE CONSUMO: Entre 18° y 20° C. dependiendo de tiempo y lugar.

CANTIDAD ELABORADA: 48.000 botellas.