

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

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO: Año calificado como Excelente por el Consejo regulador de Rioja. En nuestra Casa recogimos 892.065 kilogramos de uva, lo que supuso un descenso en kilos vendimiados con respecto al año anterior debido dos heladas que afectaron, principalmente, a nuestra finca Viña Cubillo. La primera el día 15 de abril que, con tan sólo 1 grado bajo cero, hizo daño de entre un 40 y un 50%. Aunque se recuperó bien la finca, otra helada de fecha 1 de mayo contribuyó a mermar considerablemente la producción al incidir en los viñedos más jóvenes y con porte más bajo. En relación con 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, el día 15, fecha normal para la Rioja Alta. Transcurrió con relativamente buen tiempo durando 21 días, dándose por finalizada con fecha 29 de octubre. El grado medio en blanco fue de 13°70 y en tinto 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 de influencia solar. Son vinos que nos dan buen juego, en Bodega, sobre todo para ensamblaje con otros más duros y así lograr el perfecto equilibrio natural entre ambos.

COLOR: Rubí brillante.

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

GUSTO: Fino, fresco y persistente.



VIÑA CUBILLO TINTO CRIANZA 2001

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: 5.000 cajas de 12 botellas. (60.000 botellas).