



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).



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

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

Phone: 941.31.02.44. / Fax: 941.31.07.88.

www.lopezdeheredia.com

e-mail: bodega@lopezdeheredia.com

CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE: Recorded by The Regulating Council as Excellent. We harvested 892.065 kilos, which was a lower quantity in relation to the previous harvest due to the spring frost that affected mostly to Viña Cubillo. The first was on April 15th that with only 1 degree below zero damaged around 40 to 50% of the production. Although the vines recuperated quite well another frost on May 1st reduced the quantity especially in the younger vines. In relation to the quality it was extraordinary due to the very dry summer that stopped us having any problem with fungus. The grapes arrived to the winery in very healthy conditions. We started harvesting the white grapes on Monday October the 8th and with the red grapes on the 15th which is the average date for harvesting in Rioja Alta. The harvest took place with very good weather lasting 21 days and we finished on October the 29th. The average alcohol was 13°70 for the white grapes and for the reds 13°64. This shows the good maturation of the fruit and even a bit higher than the average for Rioja Alta. These wines allow us to blend them with others in the winery in order to obtain more balanced ones.

COLOUR: Clear, bright ruby.

NOSE: Fresh and slight aroma to licorice with consistent texture and persistent aroma.

TASTE: Smooth, fresh and persistent.



VIÑA CUBILLO RED CRIANZA 2001

GRAPE VARIETIES: Tempranillo (65%), Garnacho (25%), Mazuelo and Graciano, the rest, all from our own vineyards.

AGEING PERIOD: Barrel: 3 years, being racked twice per year and fined with fresh egg whites. Bottle: Rest, unfiltered, bottled in 75 cl. and 37,5 cl. bottles.

ALCOHOL VOLUME: 12,5 %Vol.

TOTAL ACIDITY: 6 gr/l.

RESIDUAL SUGAR: Very dry.

GASTRONOMY: Perfect with all meat dishes, tapas and charcutery.

STORAGE TEMPERATURE: 10 years in conditions of constant temperature (14°C) and humidity (75-80%).

SERVING TEMPERATURE: 18° to 20° C depending on mood and place.

QUANTITY MADE: 5,000 cases of 12 bottles. (60,000 bottles).