



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 Bueno por el Consejo regulador de Rioja. Hubo una helada el amanecer del día 5 de abril que, con tan sólo una temperatura mínima nocturna de 0,5 grados bajo cero causó daños importantes en Viña Tondonia y, especialmente, en nuestra finca Viña Cubillo, donde hubo una merma de producción de aproximadamente el 50%. Hubo otra el día 16 del mismo mes, con 0,5 grados bajo cero que hizo poco daño a la vista pero cuyo efecto se notó en el mes de junio. Todo el viñedo de floración temprana, todos los Tempranillos, sufrieron los días de frío y los aguaceros de la primera semana del mes de junio y, por ello, se observaron irregularidades en el cuajado lo que mermó la cantidad a menos de la mitad de una Cosecha normal, dando lugar a la segunda cosecha más corta de los últimos diez años. En total cosechamos 479.792 kilogramos de uva para vinificación, lo que supuso una reducción del 46%. En relación con la calidad, comenzamos la Cosecha el día 3 de octubre con la uva blanca y el día 7 con la tinta, dando por finalizada la recolección el día 26 del mismo mes. La climatología hasta el momento de la vendimia fue irregular y con cierta falta de luz madurando la uva apropiadamente debido a su escasez. La calidad fue buena con medias de 13% de graduación alcohólica para la uva blanca y de 12,8% para la tinta, teniendo ambas un alto nivel de sanidad. Al día de hoy los vinos de esta cosecha evolucionan muy favorablemente, esperando de esta añada magníficos vinos, tanto blancos como tintos.

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 2002

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: 30.000 botellas.