

R. López de Heredia
VIÑA TONDONIA

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. Este año teníamos en explotación 155 hectáreas de las 170 en propiedad, distribuidas en nuestras cuatro fincas tradicionales: "Viña Tondonia", "Viña Cubillo", "Viña Gravonia" y "Viña Bosconia". La cosecha obtenida en todos nuestros viñedos fue de 951.476 Kg de uva. Estos resultados se alcanzaron en un año que podía haberse visto marcado muy negativamente en términos de calidad por la intensa ola de calor que nos afectó desde finales del mes de mayo hasta principios del de septiembre, y que causó daños en la vegetación, en ocasiones severos; efectos de los que se recuperó un viñedo exhausto a esas alturas del ciclo de cultivo, gracias a las oportunísimas precipitaciones de septiembre, que facilitaron finalmente una cosecha abundante como ya hemos apuntado, y que destacó en el conjunto de la Denominación de Origen por un buen estado sanitario y niveles de maduración que alcanzaron valores medios superiores a los 12,5 grados de azúcar para las variedades tintas y muy cercanos a los 13 en el caso de las blancas. Las labores de vendimia se extendieron desde el día 24 de septiembre hasta el día 23 de octubre. La larga duración de la vendimia se debe a que se procuró ralentizarla con el fin de aprovechar al máximo las lluvias de septiembre y las que se produjeron durante el periodo de cosecha. Nuestra experiencia, unida al hecho de que nuestra zona es la más alta de la Rioja y a que la media de edad de nuestros viñedos es elevada, hicieron que nuestras variedades no sufrieran estrés hídrico y los vinos hayan evolucionado con redondez y finura, teniendo todavía capacidad de guarda.

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 2003

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: 35.000 botellas.