



## VIÑA CUBILLO TINTO CRIANZA, 1999

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

**CRianza EN BARRICA:** 2 años en barrica bordelesa de roble americano con 5 trasiegos.

**ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA:** Resto, en botella bordelesa de 75 cl. y de 37,5 cl.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5% Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 6,2 gr/l. (Ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** Muy Seco.

**COLOR:** Rubí brillante.

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

**GUSTO:** Fino, fresco y persistente.

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

**TIEMPO DE CONSERVACIÓN:** 10 Años o más, si es en un lugar con temperatura y humedad constante. Perfecto a 72% de humedad relativa y 14° C.

**TEMPERATURA A CONSUMIR:** 18°C/20°C según época y lugar.

**CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:** Calificada como Buena por el Consejo Regulador de Rioja. El 16 de Abril nos sorprendió con una fuerte helada temprana, seguida de una más suave que se produjo dos días antes, suponiendo una pérdida de fruto de aproximadamente un 15% sobre un año normal. La climatología posterior favoreció la brotación de las vides heladas, por las yemas ciegas y contraciegas de las bases de los pulgares, por lo que la vegetación se recuperó bastante, pero el fruto nacido de estos segundos brotes fue muy escaso y de pequeño tamaño. En cuanto al viñedo no dañado, la vegetación y sanidad resultaron perfectas, presentando en general buena muestra de racimos y fructificación, en plenitud avanzada en el mes de Junio y con toda normalidad. Nos respetó el viento y el granizo por lo que recogimos 160.000 kilos de uva en la finca Viña Cubillo de un gran equilibrio y calidad. El vino se encuentra en su mejor momento de fruta pero puede ser guardado si se quiere consumir con mayor evolución y finura conseguida por la botella.

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

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

Phone: 941.31.01.27 / 941.31.02.44

Fax: 941.31.07.88

[www.lopezdeheredia.com](http://www.lopezdeheredia.com)

e-mail: [bodega@lopezdeheredia.com](mailto:bodega@lopezdeheredia.com)