



VIÑA GRAVONIA CRIANZA, 1994

CARACTERÍSTICAS DE NUESTRA COSECHA: En este año, que ha venido a convertirse en casi mítico para la denominación de origen Rioja, la maduración fue precoz. Se caracterizó por una buena maduración del color, cosa que es la clave de la calidad ya que es lo más difícil de conseguir, tanto para las variedades de uva tinta como para las blancas. La vendimia fue tardía en toda La Rioja lo que no hizo sino mejorar esa maduración. Esta Cosecha ha sido comparada con la de 1964 que, como todo el mundo sabe, fue considerada «la cosecha del siglo» en Rioja. La calidad resultante ha sido excelente y prueba de ello es este vino blanco que se conserva especialmente joven y fresco, listo para su máximo disfrute en la actualidad así como para su guarda.

VARIEDAD DE UVA: Viura.

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 4 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: el resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl.

COLOR: Oro pálido ligeramente evolucionado.

AROMA: Fresco y aromático. Complejo y desarrollado. Bouquet con aromas de tercera generación.

GUSTO: Afrutado, complejo, evolucionado, muy fino.

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,3 gr/l (Ácido tartárico).

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Todo tipo de pescado de mar y tapas. Todo tipo de carnes blancas y cocinadas con especias. Perfecto igualmente para pasta.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 años, en perfectas condiciones de temperatura (14°C) y humedad (75-80%) constante.

TEMPERATURA A CONSUMIR: 14°/16°C, aunque varía según personas y situaciones.

TIPO DE COPA RECOMENDADA: Preferiblemente degustar en copa estilo borgoña pues realza la apreciación de su gran complejidad aromática.

CANTIDAD ELABORADA: 20.000 botellas.

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

e-mail: bodega@lopezdeheredia.com