

*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. A pesar de la helada de 30 de Marzo, que alcanzó los 2 grados bajo cero los importantes rendimientos obtenidos en los viñedos a la hora de vendimiar nos confirman la buena recuperación que estos tuvieron ante los daños de esta helada, especialmente en la variedad tempranillo. Hubo otra helada el día 6 de Abril pero fue muy ligera y no produjo daños apreciables. Por tanto se trató de una Cosecha abundante en cantidad. Alcanzamos los 995.044 kilogramos de uva para vinificación entre las cuatro fincas de nuestra Casa. Con respecto a la calidad fue, para nosotros, muy buena. La vendimia se inició el jueves veintiocho de Septiembre, con antelación a la fecha normal de la Rioja Alta que suele ser por el Pilar. El clima nos hizo sufrir una vendimia irregular por ralentización de la maduración del fruto, lo que contribuyó a alargar el periodo de recolección que no terminó hasta el 5 de Noviembre. Aún así, por haber tenido la paciencia necesaria, la sanidad del fruto en lo que respecta a la uva de nuestra Casa resultó muy buena.

#### **COLOR:**

Oro pálido ligeramente evolucionado.

#### **NARIZ:**

Fresca y aromática. Compleja y desarrollada. Bouquet con aromas de tercera generación.

#### **GUSTO:**

Afrutado, complejo, evolucionado, muy fino.



## **VIÑA GRAVONIA BLANCO CRIANZA 2000**

**VARIETADES DE UVA:** Viura (100%) procedente de nuestros propios viñedos.

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

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5 % Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5 Gr/l.

**AZÚCAR RESIDUAL:** Muy seco.

**GASTRONOMÍA:** Pescados cocidos, fritos o a la plancha, condimentados. Mariscos cocinados a la plancha. Carnes blancas con salsas consistentes. Combina igualmente con pasta.

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

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** De 14° a 16° C, aunque varía según personas y situaciones.

**CANTIDAD ELABORADA:** 30.000 botellas.