

*López de Heredia*

**R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, S.A.**  
Avda. de Vizcaya, 3. 26200 Haro (La Rioja) España.  
Teléfono: 941.31.01.27 / 941.31.02.44. / Fax: 941.31.07.88.  
www.lopezdeheredia.com  
e-mail: bodega@lopezdeheredia.com

**CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:**

Año calificado como Excelente por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Año de gran precocidad. En todos los estados fenológicos del viñedo, y desde el mes de marzo se van apreciando casi un mes de adelanto con respecto a la evolución normal de la vegetación en el viñedo. Se aprecia una abundante floración. Comenzamos a vendimiar las variedades blancas el lunes 2 de octubre saliendo el sol sin parar durante dos semanas con lo que madura toda la uva estupendamente llegando a graduaciones medias de 13 ° en casi toda La Rioja. Hubo mucha cantidad de uva y además uva de calidad. El vino ha evolucionado muy favorablemente.

**COLOR:**

Oro pálido ligeramente evolucionado.

**NARIZ:**

Fresca y aromática. Compleja y desarrollada.

**GUSTO:**

Afrutado, complejo, evolucionado, muy fino.



**VIÑA GRAVONIA  
BLANCO  
CRIANZA 1995**

**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:** 5,6 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:** 15.600 botellas.