

López de Heredia

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:

Aunque clasificada como Muy Buena, en Rioja, después de las añadas 1994 y 1995 la de 1996 quedó un poco ensombrecida. No obstante es nuestra opinión que la cosecha de 1996 será la de mejor calidad en su conjunto, por lo menos en nuestra Casa pues los vinos mostraron en principio y lo siguen haciendo ahora, un equilibrio en sus parámetros organolépticos muy superior al de los años anteriores. Recogimos 830.000 kilos de uva, blanca y tinta, en nuestras fincas, después de haber sufrido el hielo en una de nuestras fincas, en la variedad Tempranillo. Llovió en el mes de julio lo suficiente y la vendimia se adelantó a un año normal. Estos vinos blancos evolucionan extraordinariamente.

COLOR:

Oro pálido ligeramente evolucionado.

NARIZ:

Fresca y aromática. Compleja y desarrollada.

GUSTO:

Afrutado, complejo, evolucionado, muy fino.



**VIÑA GRAVONIA
BLANCO
CRIANZA 1996**

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 % 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: 25.000 botellas.

López de Heredia

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

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

Phone: 941.31.02.44. / Fax: 941.31.07.88.

www.lopezdeheredia.com

e-mail: bodega@lopezdeheredia.com

CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE:

Named as VERY GOOD. In Rioja, the vintages of 1994 and 1995 shadowed a bit the one of 1996. However it is our opinion that this year, in our winery, will be best of the three ones. The wines showed from the beginning and still do the most perfect balance in all the parameters such as colour, flavour and taste. We harvested 830.000 kilos, both red and white grapes, after suffering spring frost in one of our tempranillo vineyards. It rained just enough in July and the harvest started earlier than a normal year. These white wines keep on evolving in a fantastic way.

COLOUR:

Pale gold.

NOSE:

Fresh and almost sweet. Complex and developed. Bouquet with aromas of third generation.

TASTE:

Fruity, complex, developed and fine.



**VIÑA GRAVONIA
WHITE
CRIANZA 1996**

GRAPE VARIETIES: Viura (100%), from our own vineyards.

AGEING PERIOD: Barrel: 4 years, being racked twice per year and fined with fresh egg whites. Bottle: Rest, unfiltered, bottled in 75 cl. bottles.

ALCOHOL VOLUME: 12% Vol.

TOTAL ACIDITY: 5 Gr/l.

RESIDUAL SUGAR: Very dry.

GASTRONOMY: Perfect with all kind of fish, no matter the way cooked. Grilled seafood. Well seasoned white meat. Also very nice with pasta.

STORAGE TEMPERATURE: 10 years in perfect conditions of constant temperature (14°C) and humidity (75-80%)

SERVING TEMPERATURE: 14° to 16° C depending of mood and place.

QUANTITY MADE: 25.000 bottles.