

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.