

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:

Año calificado como MUY BUENO por el Consejo Regulador de Rioja y de mayor cantidad que la previa de 1997 aunque no de cosecha abundante para los vinos tintos dada la mala fecundación de la variedad Garnacha. La cantidad de uva vendimiada en nuestra Casa fue de 600.587 kilogramos de uva incluyendo blanca y tinta. Heló en los amaneceres de los días 11 y 14 de abril pero solamente sufrieron las cepas más jóvenes de brotación temprana, situadas en la ribera de Tondonia, todas ellas de la variedad tempranillo y algunas parcelas de garnacho. En junio el estado vegetativo fue magnífico. Septiembre fue relativamente seco y soleado. Las lluvias del mes de octubre retrasaron el comienzo de la vendimia y al haber poca uva la maduración fue perfecta y el estado sanitario se mantuvo bueno. En general fue un año seco para la media de Rioja Alta: 500 l/m². En 1998 cayeron 395,5 litros/m²: 192 l/m² de enero a junio y 203,5 de julio a diciembre. Comenzamos la vendimia de la uva blanca el 12 de octubre en Viña Tondonia y el 14 en Viña Gravonia.

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 1998**

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: 28.000 botellas.