

# 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. El 16 de Abril nos sorprendió con una fuerte helada temprana, seguida de una más suave que se produjo dos días antes, suponiendo una pérdida de fruto de aproximadamente un 15% sobre un año normal en todos nuestros viñedos. La climatología posterior favoreció la brotación de las vides heladas, por las yemas ciegas y contraciegas de las bases de los pulgares, por lo que la vegetación se recuperó bastante, pero el fruto nacido de estos segundos brotes fue muy escaso y de pequeño tamaño. En cuanto al viñedo no dañado, la vegetación y sanidad resultaron perfectas, presentando en general buena muestra de racimos y fructificación, en plenitud avanzada en el mes de Junio y con toda normalidad. Cosechamos 35.000 kilos de uva blanca Viura en nuestra finca Viña Gravonia. Esta añada evoluciona manteniendo gran frescura por lo que también se puede guardar.

### **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 1999**

**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:** 28.900 botellas.