

VIÑA TONDONIA BLANCO GRAN RESERVA, 1970



VARIEDAD DE UVA: Viura (85%) y Malvasía (15%).

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: En bodega: 8 años, trasegado a mano 15 veces. Clarificado con claras de huevo. Embotellado en noviembre de 1978, sin filtrar.

COLOR: Oro viejo desarrollado.

AROMA: Muy fino, intenso, muy perfumado complejo y evolucionado, «bouquet» procedente de la tercera generación de aromas.

GUSTO: Suave, fino, desarrollado y persistente.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,3% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,50 gr/l. (Ácido tartárico).

AZUCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Todo tipo de pescados, cocidos, fritos o a la plancha. También carnes blancas, salsas consistentes.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: Muy prolongado.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 14°C.

TEMPERATURA DE CONSUMO: Entre 14 y 16° C. Siempre admite un poco mas de frescor que un tinto pero nunca debe ser consumido frío ya que se difuminan sus aromas y pierde naturalidad.

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO: Calificada como «Muy Buena». Se considera una añada mítica en Rioja ya que todavía hoy se puede apreciar su estabilidad de color, desarrollo en nariz y complejidad en boca. Siempre los buenos años son aquellos en los que el vino envejece conservando su juventud y la añada 1970 fue una de esas. Las añadas de 1971 y 1972 fueron muy difíciles lo que contribuyó a ensalzar esta todavía mucho más.

CANTIDAD ELABORADA: 12.000 Botellas.

López de Heredia

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

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

Phone: 941.31.01.27 / 941.31.02.44

Fax: 941.31.07.88

www.lopezdeheredia.com

e-mail: bodega@lopezdeheredia.com