

# 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:

Añada clasificada como **MUY BUENA** en La Rioja. En nuestro viñedo de Viña Tondonia una de las mejores añadas de la historia por lo que decidimos hacer selección para Grandes reservas que irá mejorando durante los próximos años. Sufrimos una tormenta de granizo que cayó el 11 de septiembre y mermó la cantidad de cosecha aunque no su calidad que resultó excepcional. La lluvia del año fue escasa y de distribución irregular por toda La Rioja. Comenzamos a vendimiar Viña Tondonia el 14 de octubre. La media de grado para los vinos blancos fue de 13,5 y para los tintos de 12,5, parámetros muy buenos para elaborar vinos para largas crianzas.

### CATA:

Vino de mucho desarrollo y equilibrio.

### COLOR:

Oro viejo hacia el ámbar.

### NARIZ:

Con aroma muy persistente, muy perfumado, meloso.

### GUSTO:

Redondo, suave, fino, con sensaciones muy persistentes.



## VIÑA TONDONIA BLANCO GRAN RESERVA 1991

**VARIETADES DE UVA:** Viura (90%) y Malvasía (10%), procedentes de nuestros propios viñedos.

**TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO:** Barrica: 10 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: El resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12 % Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 6,5 Gr/l.

**AZÚCAR RESIDUAL:** Muy seco.

**GASTRONOMÍA:** Pescados a la brasa: lubina, besugo, rodaballo, chicharro, hijada de atún, rape, cogote de merluza; con salsa: bacalao, cocochas de merluza o de bacalao, merluza, bonito, rape. Arroces. Marmitako, caldereta de patatas con marisco, bogavante o langosta, patatas con bacalao o con rape... Todo tipo de revueltos. Tortilla de patata. Con huevos fritos. Pollo, pavo, pato, conejo. Pasta. Quesos grasos.

**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:** 15.000 botellas.