

López de Heredia

R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, S.A.
Avda. de Vizcaya, 3. 26200 Haro (La Rioja) España.
Teléfono: 941.31.01.27 / 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. En Viña Tondonia cosechamos 24.050 kilos de uva blanca. La brotación vino un poco adelantada habiendo mucho riesgo de hielo. Nieva el 26 y 27 de Febrero. Fuerte helada el 3 de Marzo. Vuelve a nevar el 5 de Marzo. La Floración presentaba muestra buena. La primavera fue muy lluviosa. La fecundación es mediocre en la variedad Viura lo que merma la producción en un 50%. El 19 de Julio cae una tormenta de granizo. En Otoño llueve poco por lo que no se empeora el estado sanitario. Comienza la vendimia el 3 de Octubre y el blanco en Viña Tondonia se vendimia el 13 de Octubre.

COLOR: Color ámbar natural, desarrollado.

NARIZ: Nariz muy fina, compleja, evolucionada pero recordando a la fruta.

GUSTO: En boca es suave, consistente, fino y desarrollado.



VIÑA TONDONIA BLANCO RESERVA 1988

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

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 6 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: 6 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.

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: 1.400 cajas de 12 botellas de 75 cl. (16.800 botellas).