

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 Bueno por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja. En Viña Tondonia cosechamos 56.229 kilos de uva blanca. Comienza la vendimia el 2 de octubre con las uvas blancas. Cosecha abundante en nuestra casa con uva sana y buena que dio unos vinos que han evolucionado extraordinariamente.

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 1989**

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: 30.000 botellas.