

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



VIÑA TONDONIA BLANCO RESERVA 1992

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:

En el conjunto de la Denominación de Origen Calificada Rioja se cosecharon 175 millones de litros. En López de Heredia comenzamos la cosecha el 10 de octubre, la época más típica en la zona alta de Rioja. El ciclo vegetativo fue largo, de 212 días. Fue un año muy lluvioso. La cantidad de lluvia fue muy elevada (673 litros/m²) y también a destiempo. Llovió mucho durante la floración, y esto evitó el Tempranillo fecundar correctamente. También llovió durante la vendimia lo que no hizo sino ayudar al desarrollo de la botrytis por lo que, estas dificultades hicieron la decisión de la fecha del comienzo de la vendimia aún más importante de lo que ya, de por sí, lo es. Por ello este año fue muy bueno para aquellos que acertaron y vendimiaron a tiempo. En Viña Tondonia recogimos 40.000 kilos de uva blanca: Viura y Malvasía. El vino ha evolucionado con frescura y buenas características para su larga conservación.

COLOR: Color ámbar natural, desarrollado.

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

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: 16.800 botellas. 1.400 cajas de 12 botellas.