



VIÑA TONDONIA ROSADO CRIANZA, 1995

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO: Cosecha calificada como EXCELENTE. Año de gran precocidad. En todos los estados fenológicos del viñedo, y desde el mes de marzo se van apreciando casi un mes de adelanto con respecto a la evolución normal de la vegetación en el viñedo. Se aprecia una abundante floración. Comenzamos a vendimiar las variedades blancas el lunes 2 de Octubre. Las tintas el lunes 9 de Octubre, saliendo el sol sin parar durante dos semanas con lo que madura toda la uva estupendamente llegando a graduaciones medias de 13º en casi toda la Rioja. Hubo mucha cantidad de uva. Según datos del Consejo Regulador, pasaron los 200 millones de litros en La Rioja, (entre 280-300 millones de kilos de uva). Y, además, uva de calidad. Este vino continúa envejeciendo favorablemente en botella teniendo mucho futuro todavía, en contra de lo que se piensa de los Rosados.

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo, Garnacho y Viura.

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 4 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: Resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl.

COLOR: Piel de melocotón aterciopelado, con toques de evolución hacia teja.

NARIZ: Fresca y muy persistente.

GUSTO: Fresco y suave, con cuerpo y complejidad dadas sus condiciones de crianza en barrica.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Como vino de transición puede beberse con todos los platos, especialmente en verano por su frescura. Va muy bien con comidas especiadas y picantes. Perfecto con nuestros embutidos. Muchos gastrónomos coinciden en que combina bien con comida de estilo indio.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: Muy elevado (10 años o más).

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 14º C.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10º C-12º C o incluso 8º C en días de mucho calor. Siempre dependiendo del momento y lugar.

CANTIDAD ELABORADA: 20.000 botellas.

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