



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 ROSADO GRAN RESERVA 2000

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:

Año calificado como BUENO por el Consejo regulador de Rioja. A pesar de la helada de 30 de marzo, que alcanzó los 2 grados bajo cero los importantes rendimientos obtenidos en los viñedos a la hora de vendimiar nos confirman la buena recuperación que estos tuvieron ante los daños de esta helada, especialmente en la variedad tempranillo. Hubo otra helada el día 6 de abril pero fue muy ligera y no produjo daños apreciables. Por tanto se trató de una cosecha abundante en cantidad. Alcanzamos los 995.044 kilogramos de uva para vinificación entre las cuatro fincas de nuestra casa. Con respecto a la calidad fue, para nosotros, muy buena. La vendimia se inició el jueves veintiocho de septiembre, con antelación a la fecha normal de la Rioja Alta que suele ser por el Pilar. El clima nos hizo sufrir una vendimia irregular por ralentización de la maduración del fruto, lo que contribuyó a alargar el periodo de recolección que no terminó hasta el 5 de noviembre. Aún así, por haber tenido la paciencia necesaria, la sanidad del fruto en lo que respecta a la uva de nuestra casa resultó muy buena.

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

NARIZ: Nariz fresca y muy persistente.

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

VARIETADES DE UVA: Tempranillo (30%), Garnacho (60%) y Viura (10%), procedentes de nuestros propios viñedos.

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

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 bien condimentada de estilo indio, chino, mexicano...etc.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 años y más, en perfectas condiciones de temperatura (14°C) y humedad (75-80%) constante.

TEMPERATURA DE CONSUMO: De 10° a 12° C, incluso 8° en días de mucho calor, aunque varía según personas y situaciones.

CANTIDAD ELABORADA: 25.000 botellas.