

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 ROSADO GRAN RESERVA 1998

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO: Año calificado como MUY BUENO por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja y de mayor cantidad que la previa de 1997 aunque no de cosecha abundante en algunas variedades tintas, dada la mala fecundación de la variedad Garnacha. La cantidad de uva vendimiada en nuestra Casa fue de 600.587 kilogramos. Heló en los amaneceres de los días 11 y 14 de abril pero solamente sufrieron las cepas más jóvenes de brotación temprana, situadas en la ribera de Tondonia, todas ellas de la variedad tempranillo y algunas parcelas de garnacho. En junio el estado vegetativo fue magnífico. Septiembre fue relativamente seco y soleado. Las lluvias del mes de octubre retrasaron el comienzo de la vendimia y al haber poca uva la maduración fue perfecta y el estado sanitario se mantuvo bueno. En general fue un año seco para la media de Rioja Alta: 500 l/m². En 1998 cayeron 395,5 litros/m²: 192 l/m² de enero a junio y 203,5 de julio a diciembre. Comenzamos la vendimia de la uva tinta el 18 de octubre. No elaboramos Rosado todos los años pero el perfecto estado sanitario hizo que tomáramos la decisión de seleccionar variedades para Rosado en Viña Tondonia.

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: 10.000 botellas.