



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:

Una vez más este vino es el ejemplo de una buena selección de uva unida al conocimiento de la calidad que nuestros propios viñedos pueden dar en un año no considerado excelente por nuestro Consejo Regulador. Ha evolucionado excepcionalmente.

COLOR:

Rubí evolucionado con ligeros ribetes teja.

NARIZ:

Nariz muy fina, fresca, aromas tostados y muy persistentes.

GUSTO:

Muy seco, suave, redondo y desarrollado.



VIÑA TONDONIA TINTO GRAN RESERVA 1976

VARIETADES DE UVA: Tempranillo (75%), Garnacho (15%), Graciano y Mazuelo (10%), procedentes de nuestros propios viñedos.

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 9 años y medio, sometido a 2 trasiegas por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: El resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl.

GRADO ALCOHÓLICO: 12 % Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 Gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Todas las carnes, res o ave.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: Listo para consumir ya, puede ser guardado, siempre que sea en perfectas condiciones de temperatura (14°C) y humedad (75-80%) constante.

TEMPERATURA DE CONSUMO: De 18° a 20° C, aunque varía según personas y situaciones.

CANTIDAD ELABORADA: 25.000 botellas.