

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

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:

Fue clasificado como **MUY BUENO**. El tiempo fue uno de los más afortunados de la década anterior. Lo peor para la calidad de Rioja es la helada de primavera porque, entre otras cosas, acorta el ciclo vegetativo. En 1981 nevó el 13 de mayo y se helaron los pequeños brotes. Esto nos hizo esperar lo peor pero, después, el otoño fue muy bueno porque el frío desapareció. No llovió ni nevó así que, los que tuvieron paciencia, pudieron vendimiar tarde y recuperar el tiempo perdido durante las nieves de mayo. Finalmente la cosecha fue de gran calidad e incluso excelente aunque no fuera reconocida como tal oficialmente porque quedó encubierta por el éxito de la de 1982. Hoy, los especialistas y catadores de vino reconocen que este año fue superior incluso al 1982.

COLOR:

Rubí intenso y desarrollado.

NARIZ:

Complejo, evolucionado y desarrollado.

GUSTO:

Redondo y desarrollado.



**VIÑA TONDONIA
TINTO
GRAN RESERVA 1981**

VARIETADES DE UVA: Tempranillo (80%), Garnacho (15%), Graciano y Mazuelo (el resto), procedentes de nuestros propios viñedos.

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 8 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: El resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5 %Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,20 Gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Todas las carnes, reses o aves.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 años y más, 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: 96.000 botellas.