

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:

En Rioja vendimiamos 170 millones de litros y en López de Heredia 976.170 kilos. El ciclo vegetativo fue de 188 días. Todo el mundo esperaba una muy pequeña cantidad de uva y todos nos equivocamos. Los vinos tuvieron muy buena calidad en las zonas más altas de Rioja, que vendimiaron más tarde. En Rioja Alta la calidad fue excelente. Comenzamos a vendimiar el 14 de octubre y, siguiendo con nuestro particular y tradicional criterio, seleccionamos algunas partidas de vinos de esta añada para comercializar como Grandes Reservas, por su gran equilibrio y frescura.

COLOR:

Rubí intenso, con mucha capa y evolucionado.

NARIZ:

Muy fino, bouquet complejo, fresco y desarrollado.

GUSTO:

Redondo, suave, desarrollado y consistente.



**VIÑA TONDONIA
TINTO
GRAN RESERVA 1985**

VARIETADES DE UVA: Tempranillo (75%), Garnacho (15%), Graciano (5%) y Mazuelo (5%), 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: 6,50 Gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Pescados, cocidos, fritos o a la plancha. Todo tipo de 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: 25.000 botellas.