

# 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:

Año calificado como **BUENO** por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada 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 28 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:** Rubí brillante con ligeros ribetes teja.

**NARIZ:** Nariz muy fina, fresca, tostada con ligeros aromas a vainilla. Muy persistente.

**GUSTO:** Muy seco, suave, redondo y desarrollado.



## VIÑA TONDONIA TINTO RESERVA 2000

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

**TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO:** Barrica: 6 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: Resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 75 y 37,5 cl.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5 % Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 6 g r/l.

**AZÚCAR RESIDUAL:** Muy seco.

**GASTRONOMÍA:** Todas las carnes, res o ave.

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

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

**CANTIDAD ELABORADA:** 260.000 botellas.