

*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 EXCELENTE por el Consejo Regulador de Rioja. La cantidad cosechada en las aproximadamente 154 hectáreas de viñedo en explotación durante el año 2001, correspondientes a las cuatro fincas de nuestra propiedad fue de 892.065 kilogramos de uva. La calidad resultó extraordinaria pues el verano fue muy seco y, en consecuencia, poco propenso al desarrollo de plagas parasitarias y enfermedades fúngicas. El fruto llegó a la bodega en perfectas condiciones de sanidad. La vendimia se inició con la uva blanca el lunes 8 de octubre y con la tinta una semana después, el día 15, fecha normal para la Rioja Alta. Transcurrió con relativamente buen tiempo durando 21 días, dándose por finalizada con fecha 29 de octubre. La uva mostró una excelente maduración del fruto, quizás hasta excesiva en nuestra zona que, situada en la Rioja Alta, por su altitud y latitud norte, es límite del cultivo de la vid por razones, fundamentalmente, de influencia solar. Han resultado vinos que de un gran equilibrio y que preconizan muy buen y largo envejecimiento en botella.

**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 2001**

**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:** 290.000 botellas.