



VIÑA TONDONIA TINTO RESERVA 1997

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO: Calificada por el Consejo Regulador de Rioja como Buena, es un año de poca uva, tanto blanca como tinta, debido a las heladas de primavera que merman en un 30% la cantidad. También por la mala fecundidad de la variedad de uva Garnacha, cosa normal en Rioja, por otro lado y finalmente debido a la cantidad de humedad y las inclemencias meteorológicas fue un año de mucho riesgo para el mildew lo que contribuyó aún más a mermar las cantidades. Ante el riesgo de botrytis que existe a última hora decidimos comenzar la vendimia de uva blanca el 26 de Septiembre, con bastante adelanto sobre un año normal. Y se produce un cambio de tiempo ya que desde el 24 de Septiembre hasta el día 11 de Octubre sale el sol sin parar por lo que el ciclo del mildew se para, del oidium también, la botrytis se seca y la uva, aunque poca en cantidad, madura perfectamente y adquiere mucho grado y el estado sanitario, se arregla a última hora. Terminamos de vendimiar el 16 de Octubre. Los años difíciles como éste sacrificamos cantidades de uva que no dan las cotas de calidad óptima y elegimos sólo aquellos vinos que son capaces de dar la talla dentro de su clasificación, como este Reserva que, como sus predecesores, se presenta fresco y frutal y con capacidad de envejecer como todos nuestros otros Reservas.

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

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 5 Años y medio, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: Resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 75 y 375 cl.

COLOR: Rubí brillante con ligeros ribetes teja.

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

GUSTO: Muy seco, suave, redondo y desarrollado.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 Gr/l (ácido tartárico).

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Todas las carnes, res o ave.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 años, 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: 250.000 botellas.

R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, S.A.

Avda. de Vizcaya, 3. 26200 Haro (La Rioja) España.

Phone: 941.31.01.27 / 941.31.02.44

Fax: 941.31.07.88

www.lopezdeheredia.com

e-mail: bodega@lopezdeheredia.com