

López de Heredia

R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, S.A.
Avda. de Vizcaya, 3. 26200 Haro (La Rioja) España.
Teléfono: 941.31.01.27 / 941.31.02.44. / Fax: 941.31.07.88.
www.lopezdeheredia.com
e-mail: bodega@lopezdeheredia.com

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:

Año calificado como Muy Bueno por el Consejo regulador de Rioja y de mayor cantidad que la previa de 1997 aunque no de cosecha abundante dada la mala fecundación de la variedad Garnacha. La cantidad de uva vendimiada en nuestra Casa fue de 600.587 kilogramos de uva. Heló en los amaneceres de los días 11 y 14 de Abril pero solamente sufrieron las cepas más jóvenes de brotación temprana, situadas en la ribera de Tondonia, todas ellas de la variedad tempranillo y algunas parcelas de garnacho. En Junio el estado vegetativo fue magnífico. Septiembre fue relativamente seco y soleado. Las lluvias del mes de Octubre retrasaron el comienzo de la vendimia y al haber poca uva la maduración fue perfecta y el estado sanitario se mantuvo bueno. En general fue un año seco para la media de Rioja Alta: 500 l/m². En 1998 cayeron 395,5 litros/m²: 192 l/m² de enero a Junio y 203,5 de Julio a Diciembre. Comenzamos la vendimia de la uva tinta el 18 de Octubre.

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 1998

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

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: 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 37,5 cl.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5 % Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 Gr/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.