



VIÑA  
**TONDONIA**

BOUTIQUE

## ESTUCHE 125 ANIVERSARIO

Estuche de 3 botellas para abrirlas a la vez con amigos y comparar la evolución del color, olor y sabor de nuestros vinos a través del tiempo. Muy didáctico y estupendo regalo.

3 bottles pack to be enjoyed with friends so you can compare the evolution of colour, nose and flavour through time from crianza to gran reserva. Very educative and an excellent present for the wine lover.

REF: 00201 / Estuche 3 botellas 75 cl.





## VIÑA TONDONIA ROSADO CRIANZA

Elaborado con tempranillo, garnacho y viura, procedentes de nuestros propios viñedos. Envejecido en barrica durante 4 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl. Color piel de melocotón aterciopelado, con toques de evolución hacia teja. Nariz fresca y muy persistente. Gusto fresco y suave, con cuerpo y complejidad dadas sus condiciones de crianza en barrica. Temperatura de consumo entre 14° y 16° C.

Elaborated from tempranillo, garnacho and viura, all from our own vineyards. Ageing period: Barrel: 4 years being hand racked twice a year. Clarified with egg whites. Bottled unfiltered in 75 cl. bottles. Colour: Peach skin colour. Nose: Fresh and persistent. Taste: Smooth and fresh with body and complexity due to the ageing conditions. Serving temperature: 14° to 16° C.

REF: 00301 / Botella 75 cl.



## VIÑA GRAVONIA BLANCO CRIANZA

Elaborado con viura (100%), procedente de nuestros propios viñedos. Criado 4 años en barrica, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Envejece embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl. Color oro pálido ligeramente evolucionado. Aroma fresco y aromático. Complejo y desarrollado. Bouquet con aromas de tercera generación. Gusto afrutado, complejo, evolucionado, muy fino. Temperatura de consumo entre 14° y 16° C.

Made of viura (100%), from our own vineyards. Ageing period: Barrel: 4 years, being hand racked twice per year and fined with fresh egg whites. Bottle: Rest. Unfiltered and bottled in 75 cl. bottles. Colour: Pale gold. Nose: Fresh and almost sweet. Complex and developed. Bouquet with aromas of third generation. Taste: Fruity, complex, developed and fine. Serving temperature: 14° to 16° C.

REF: 00401 / Botella 75 cl.



## VIÑA TONDONIA BLANCO RESERVA

Elaborado a partir de viura (90%) y malvasía (10%), procedentes de nuestros propios viñedos. Criado en barrica 6 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Envejece en botellas de 75 cl. Color ámbar natural, desarrollado. Nariz muy fina, compleja, evolucionada pero recordando a la fruta. En boca es suave, consistente, fino y desarrollado. Temperatura de consumo entre 14° y 16° C.

Elaborated from viura (90%), Malvasía (10%) grapes, all from our own vineyards. Ageing period: Barrel: 6 years, being racked twice per year and fined with fresh egg whites. Bottle: Rest, unfiltered, bottled in 75 cl. bottles. Colour natural gold, developed. Nose fresh, complex and developed. Taste smooth, round, fine and developed. Serving temperature: 14° to 16° C.

REF: 00501 / Botella 75 cl.



## VIÑA TONDONIA BLANCO GRAN RESERVA

Viura (85%) y Malvasía (15%), procedentes de nuestros propios viñedos. Criado en barrica casi 10 años, trasegado a mano 2 veces por año. Clarificado con claras de huevo. Embotellado sin filtrar en botellas de 75 cl. Color: Oro viejo, desarrollado. Aroma: Muy fino, intenso, complejo y evolucionado, «bouquet» procedente de la tercera generación de aromas. Gusto: Suave y desarrollado, a la vez que consistente. Temperatura de consumo entre 14° y 16° C.

Elaborated from viura (85%), Malvasía (15%) grapes, all from our own vineyards. Ageing period: Barrel: 10 years, being racked twice per year and fined with fresh egg whites. Bottle: Rest, unfiltered, in 75 cl. bottles. Color: developed old gold. Nose: very fine, complex, intense and well-developed, a bouquet coming from third generation aromas. Taste: smooth, developed and full-bodied. Serving temperature: 14° to 16° C.

REF: 00601 / Botella 75 cl.



## VIÑA CUBILLO TINTO CRIANZA

Elaborado a partir de tempranillo (65%), garnacho (25%), mazuelo y graciano (el resto), todas de nuestros propios viñedos. Crianza en barrica: 3 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevo. Envejece hasta su consumo embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl. y 37,5 cl. Color: Rubí brillante. Naríz: Fresco y ligero aroma a regaliz con textura consistente y aroma persistente. Gusto: Fino, fresco y continuado. Temperatura de consumo entre 18° y 20° C.

Elaborated from tempranillo (65%), garnacho (25%), mazuelo and graciano (the rest) grapes, all from our own vineyards. Ageing period: Barrel: 3 years, being racked twice per year and fined with fresh egg whites. Bottle: Rest, unfiltered, in 75 cl. and 37,5 cl. bottles. Colour: Clear, bright ruby. Nose: Fresh and slight aroma to licorice with consistent texture and persistent aroma. Taste: Smooth, fresh and persistent. Serving temperature: 18° to 20° C.

- ⦿ REF: 00701 / Botella 75 cl.
- ⦿ REF: 00702 / 24 botellas 37,5 cl.



## VIÑA BOSCONIA TINTO RESERVA

Elaborado con tempranillo (80%), garnacho (15%), mazuelo y graciano (el resto), procedentes de nuestros viñedos. Criado en barrica durante 5 años, sometido a 2 trasiegos por año. Envejece embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl. Este vino presenta un color rubí intenso con ligeros ribetes de teja. Su nariz es persistente, mostrando mucha fruta y su desarrollo en boca es redondo, con cuerpo, suave y fino y persistente. Temperatura de consumo entre 18° y 20° C.

Made of tempranillo (80%), garnacho (15%), mazuelo and graciano, the remainder, all from our own vineyards. Aged for 5 years in oak casks. The rest in bottle. This wine has evolved perfectly showing a deep ruby colour with shades of orange. Its nose is persistent, full bodied and showing a lot of mature fruit, being dominated by the Tempranillo grape. Its taste is round, smooth, fresh, full of body and persistent. Serving temperature: 18° to 20° C.

REF: 00801 / Botella 75 cl.





## VIÑA TONDONIA TINTO RESERVA

Elaborado a partir de tempranillo (75%), garnacho (15%), graciano y mazuelo (10%), procedentes de nuestros propios viñedos. Criado en barrica 6 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Envejece embotellado sin filtrar en botellas de 75 y 37,5 cl. 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. Temperatura de consumo entre 18° y 20° C.

Elaborated from tempranillo (75%), garnacho (15%), graciano and mazuelo (10%), all from our own vineyards. Ageing period: Barrel: 6 years, being racked twice per year and fined with fresh egg whites. Bottle: Rest, unfiltered, bottled in 75 and 37.5 cl. bottles. Colour: Vibrant red leading slightly towards amber. Nose: Light fresh texture with notes of vanilla and dried berry aromas. Taste: Rich, very dry, smooth, developed. Firm tannins and balance. Serving temperature: 18° to 20° C.

- ⊙ REF: 00901 / Botella 75 cl.
- ⊙ REF: 00902 / 24 botellas 37,5 cl.

## VIÑA TONDONIA TINTO RESERVA MÁGNUM

**PRODUCCIÓN LIMITADA.** Elaborado a partir de tempranillo (75%), garnacho (15%), graciano y mazuelo (10%), procedentes de nuestros propios viñedos. Criado en barrica 6 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Envejece embotellado sin filtrar en botellas de 150 cl. Color rubí brillante con ligeros ribetes teja. Nariz muy fina, fresca, tostada con ligeros aromas a vainilla. Muy persistente. Gusto muy seco, suave, redondo y desarrollado. Temperatura de consumo entre 18° y 20° C.

**LIMITED PRODUCTION.** Elaborated from tempranillo (75%), garnacho (15%), graciano and mazuelo (10%), all from our own vineyards. Ageing period: Barrel: 6 years, being raked twice per year and fined with fresh egg whites. Bottle: Rest, unfiltered, bottled in 150 cl. bottles. Colour: Vibrant red leading slightly towards amber. Nose: Light fresh texture with notes of vanilla and dried berry aromas. Taste: Rich, very dry, smooth, developed. Firm tannins and balance. Serving temperature: 18° to 20° C.

☉ REF: 01001 / Magnum 150 cl.





## VIÑA TONDONIA TINTO GRAN RESERVA

Elaborado con tempranillo (75%), garnacho (15%), mazuelo (5%) y graciano (5%), procedentes de nuestros propios viñedos. Criado en barrica durante 9 años, trasegado a mano. Envejece en botella hasta su consumo. Su color es rubí evolucionado con ribetes teja; presenta una nariz muy fina, compleja y desarrollada. Redondo, con “bouquet” de tercera generación de aromas. Su gusto es suave, persistente y consistente. Temperatura de consumo entre 18° y 20° C.

Elaborated from tempranillo (75%), garnacho (15%), mazuelo (5%) y graciano (5%), all from our own vineyards. Aged for 9 years in oak casks. The rest in bottle. Its colour is developed ruby. Nose: Fine, complex and developed, “bouquet” coming out from the third generation of flavours. Taste: Smooth and developed, and at the same time consistent. Serving temperature: 18° to 20° C.

REF: 01101 / Botella 75 cl.



## VIÑA BOSCONIA TINTO GRAN RESERVA

Elaborado con tempranillo (80%), garnacho (15%), mazuelo y graciano (el resto), procedentes de nuestros propios viñedos. Envejecido en barrica 9 años como mínimo, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Permanece en botella hasta su consumo en botellas de 75 cl. Color: Muy desarrollado hacia los anaranjados procedente de la rápida evolución de los taninos. Nariz: con mucho cuerpo, sabor y textura. Boca: Suave, criado y complejo. Temperatura de consumo entre 18° y 20° C.

Made of tempranillo (80%), garnacho (15%), mazuelo and graciano, the remainder, all from our own vineyards. Aged for at least 9 years in oak casks. The rest in 75 cl. bottles. This wine has evolved perfectly showing a deep ruby colour with shades of orange. Its nose is persistent, full bodied and showing a lot of mature fruit, being dominated by the Tempranillo grape. Its taste is round, smooth, fresh, full of body and persistent. Serving temperature: 18° to 20° C.

REF: 01201 / Botella 75 cl.



## ESTUCHE DE LUJO DE METAL ESTAMPADO

Estuche metálico impreso a todo color, presentando un diseño de 1924 hecho por Alfonso Romero para ser reproducido en cerámica en el famoso Café Los Gabrieles de Madrid. El mosaico se podrá ver en breve en éste café, que está siendo restaurado como Patrimonio Histórico artístico de la Comunidad de Madrid. Una presentación ideal para un regalo especial.

A luxury metal four colour tin which reproduces a design of 1924 by the Spanish designer Alfonso Romero. It was made to be reproduced in tiles at the famous Café Los Gabrieles in Madrid. The original will be seen when the restaurant has finished restoration. A beautiful presentation for a special bottle of wine.

REF: 01301 / Estuche metal.

## POSTERS HISTÓRICOS

- ⊙ 45 x 60 cm.
- ⊙ Colección también con marco de madera o como colección de postales.
- ⊙ Also available with wood frame or as a set of postcards.

Colección de 15 carteles que reflejan la vida de la bodega a través de las imágenes de su construcción, la vendimia, la elaboración del vino y el transporte de la uva por los medios de arrastre clásicos de bueyes y caballerías. Las fotografías corresponden desde 1910 –las más antiguas– hasta los años treinta de ese siglo. Todos en Blanco y Negro.

An extraordinary collection of photographs mostly dating from about 1910 depicting the every day life of the winery with wonderful pictures of the steam driven lorry, grape gathering, workers in the fields and traditional donkey transport. All in black and white.





REF: 01501



REF: 01502



REF: 01503



REF: 01504



REF: 01505



REF: 01506



REF: 01507



REF: 01508



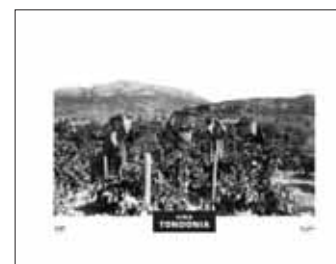
REF: 01509



REF: 01510



REF: 01511



REF: 01512



REF: 01513



REF: 01514



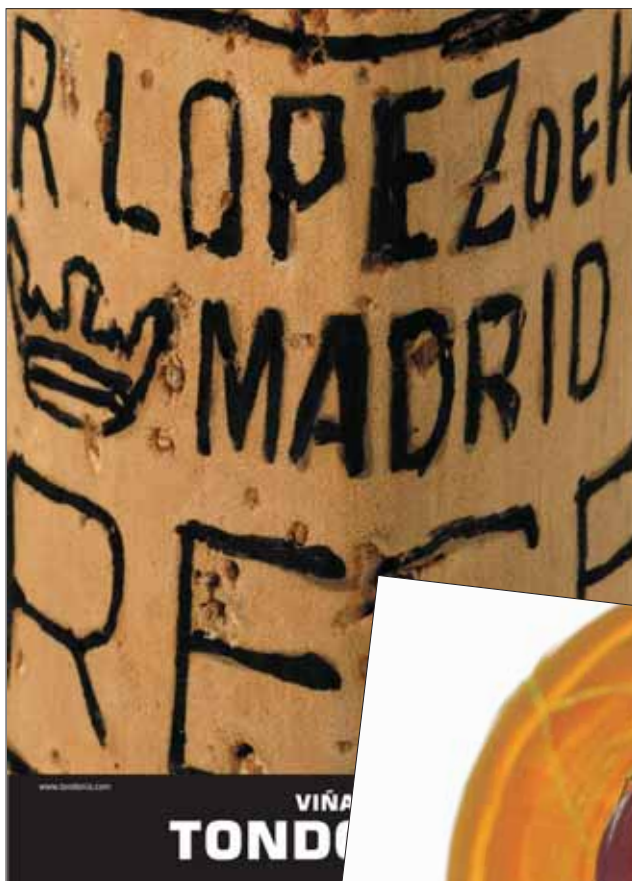
REF: 01515

## POSTERS COLECCIÓN DE LA CEPA A LA COPA

- ⦿ 42 x 59 cm.
- ⦿ Colección también con marco de madera o como colección de postales.
- ⦿ Also available with wood frame or as a set of postcards.

14 posters con fotografías en color, realizadas sobre temas relacionados con la bodega, la viña y la elaboración, con un estilo moderno que contrasta con la antigüedad de las anteriores colecciones. Texto en inglés o castellano.

A set of fourteen coloured depicting various modern and antique items connected with our winemaking. A blend of old and new.



⦿ REF: 01713



⦿ REF: 01714





VINA  
**TONDONIA**

REF: 01701



VINA  
**TONDONIA**

REF: 01702



VINA  
**TONDONIA**

REF: 01703



VINA  
**TONDONIA**

REF: 01704



VINA  
**TONDONIA**

REF: 01705



VINA  
**TONDONIA**

REF: 01706



VINA  
**TONDONIA**

REF: 01707



VINA  
**TONDONIA**

REF: 01708



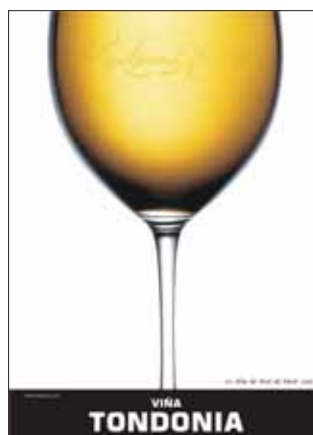
VINA  
**TONDONIA**

REF: 01709



VINA  
**TONDONIA**

REF: 01710



VINA  
**TONDONIA**

REF: 01711



VINA  
**TONDONIA**

REF: 01712

## POSTERS COLECCIÓN ARTE DE HACER VINO

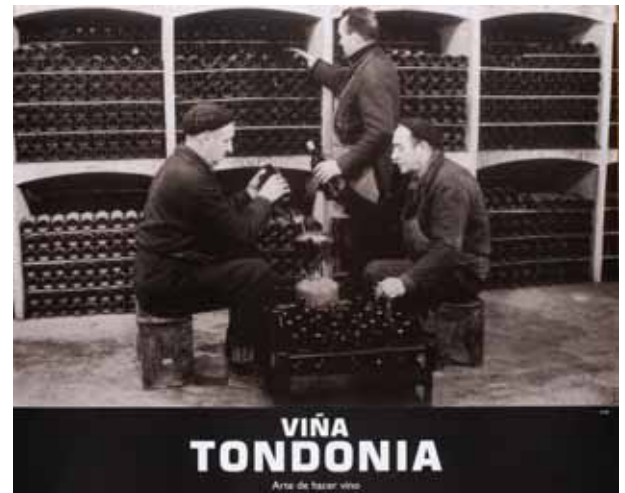
- ⊙ 50 x 60 cm.
- ⊙ Colección también con marco de madera o como colección de postales.
- ⊙ Also available with wood frame or as a set of postcards.

Formada por 4 fotografías en Blanco y Negro que muestran las tareas clásicas de la bodega, tales como la clarificación, el llenado manual, la labor del lacrado y la vista del calado excavado en 1892. Textos en inglés o castellano.

A set of four very old photographs in black and white which show some of the classical scenes in the bodega such as clarification of the wine with egg whites, hand bottling and hand waxing of the Grand Reservas and a view of our cellar excavated in 1892. Text in english and in spanish.



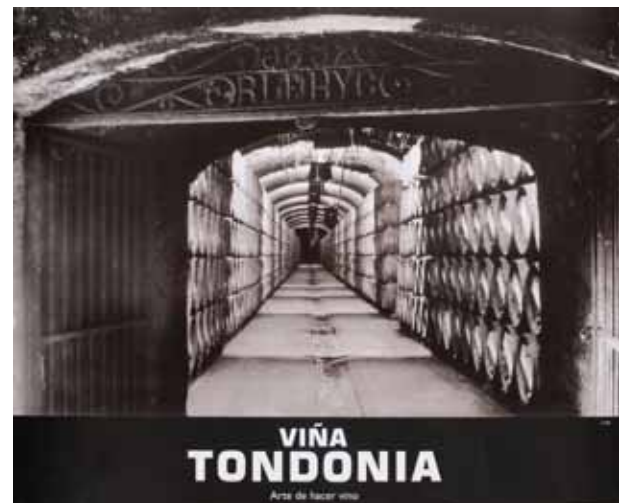
⊙ REF: 01901

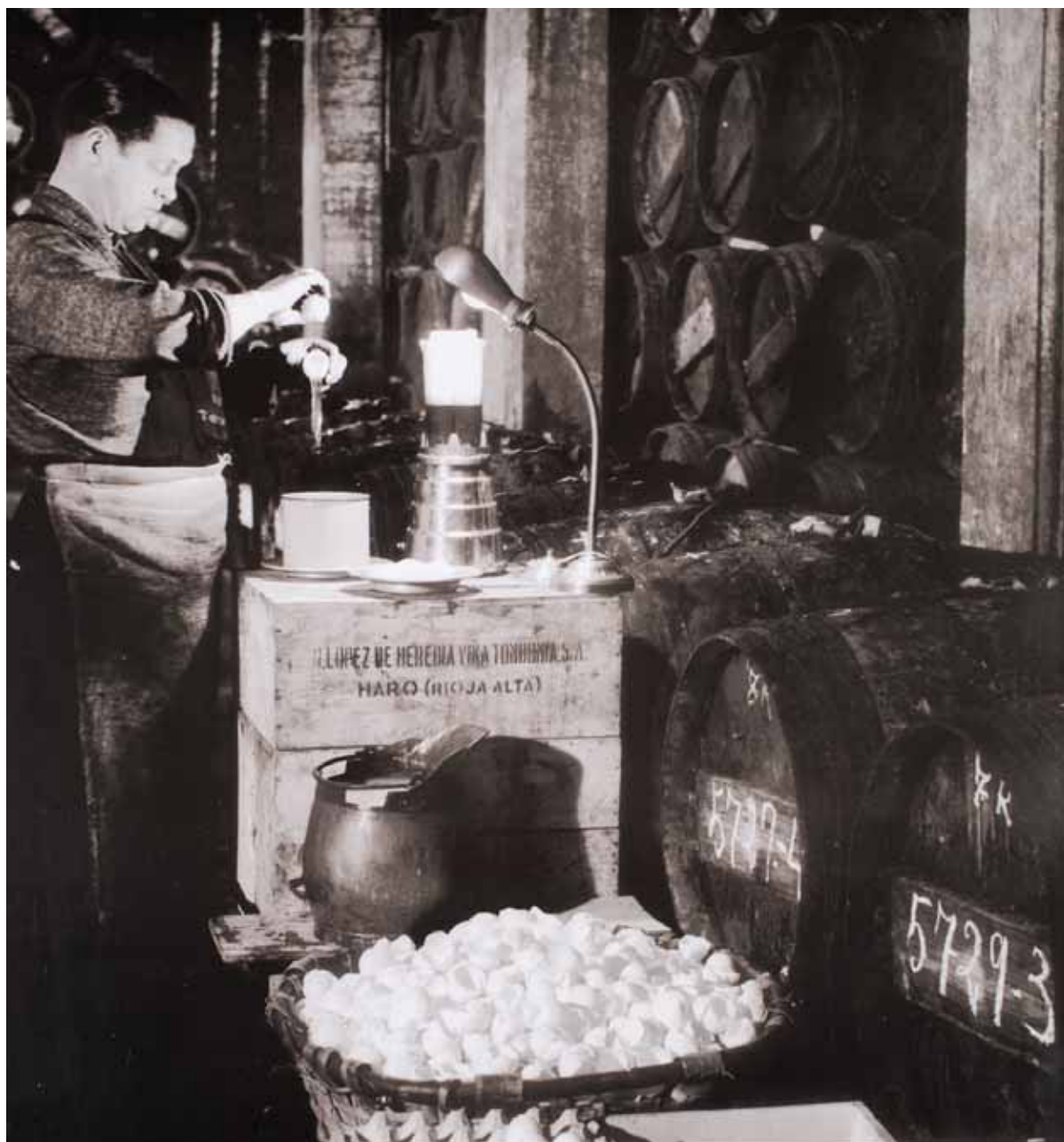


⊙ REF: 01902



⊙ REF: 01903





# VIÑA TONDONIA

Arte de hacer vino

## POSAVASOS

REF: 02001 / Estuche 6 posavasos.

Colección de seis posavasos, contenidos en una vistosa caja, que representan algunas de nuestras etiquetas históricas más antiguas, con un folleto explicativo de cada una de ellas.

A collection of six coasters in a presentation box. Depicted are six of our most famous and historic wine labels with an explanatory leaflet. Text in English and in Spanish.



## MANDIL

REF: 02101

Mandil de Somiller.

Somelier apron.

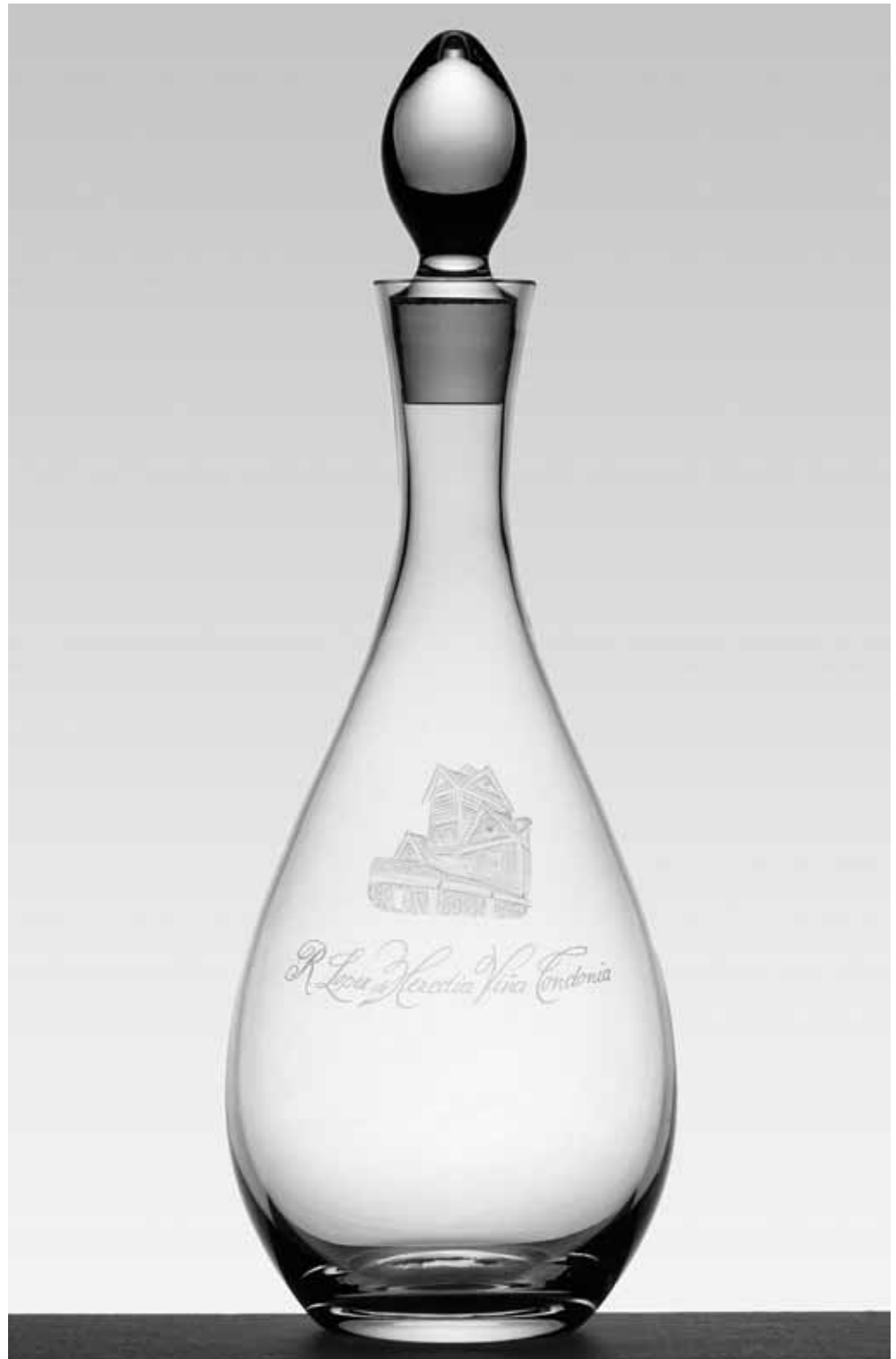


## FRASCA DECANTADORA

REF: 02201

Decantador de estilo clásico en fino cristal de Bohemia, lleva grabado el anagrama de Viña Tondonia. Con tapón a medida.

A traditional style decanter engraved with our emblem. Made from fine Bohemian glass.

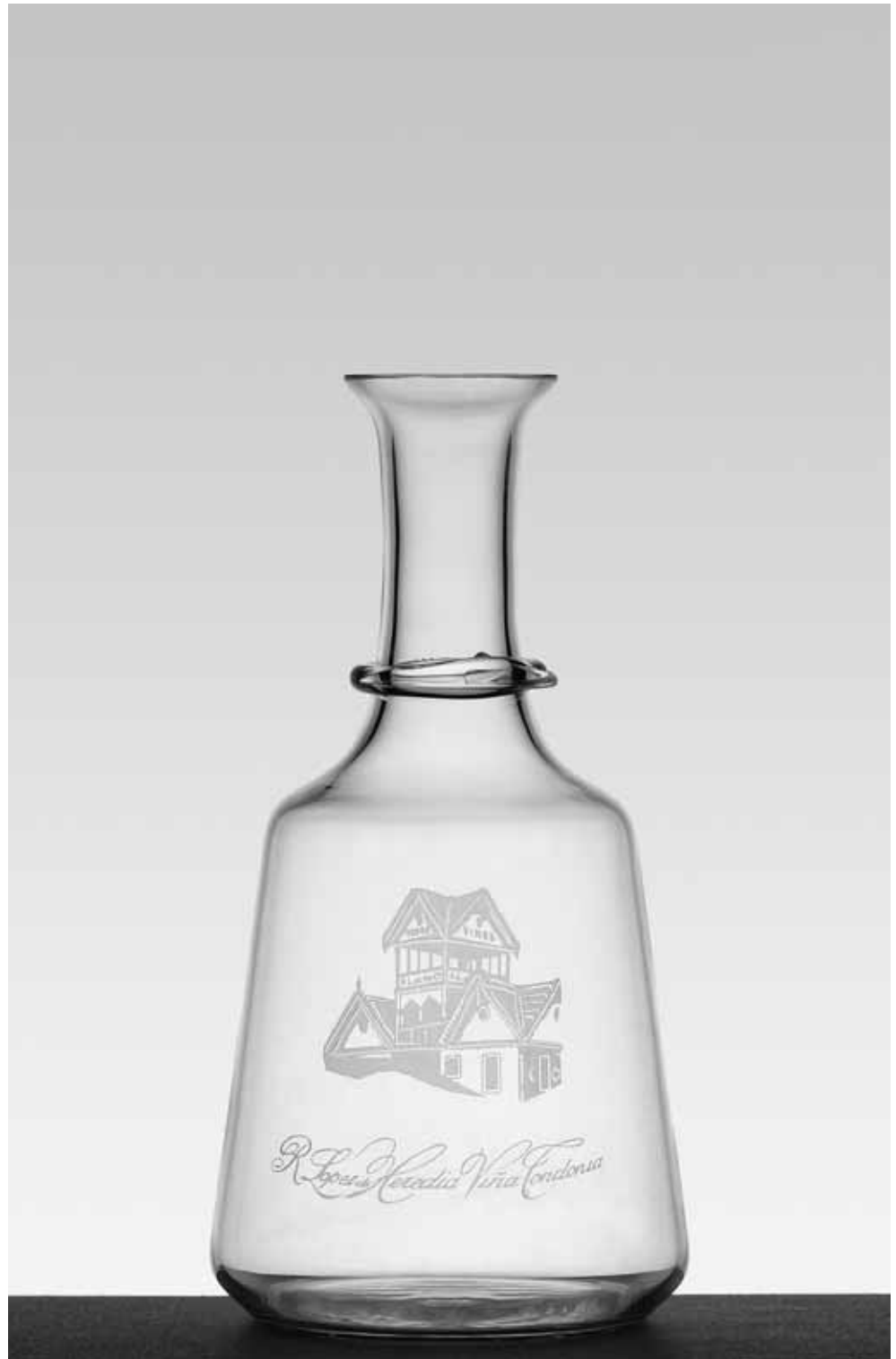


## FRASCA DECANTADORA

REF: 02301

Decantador de estilo antiguo realizado en fino cristal de Bohemia.

A traditional style decanter engraved with our emblem.



## COPAS DE CATA

REF: 02401 / Caja de 6 copas.

6 copas de cata, diseñadas por D. Pedro López de Heredia en 1962, para una perfecta degustación de nuestros vinos.

*A set of 6 tasting glasses, especially created by D. Pedro López de Heredia in 1962, for the ideal enjoyment of our wines.*





## CUBITERA

REF: 02501

Enfriador de botellas diseñado para mantener a la temperatura adecuada nuestros vinos blancos y rosado.

Bottle cooler designed to keep our rose and white wines at the correct temperature.

## ANTI GOTEO

REF: 02502

Boquilla antigoteo de acero, metacrilato y goma, evita que las gotas no escurran sobre la botella o la etiqueta.

Anti-Drip pourer made from stainless steel with a rubber bottom. Ensures that the wine does not drip during pouring.

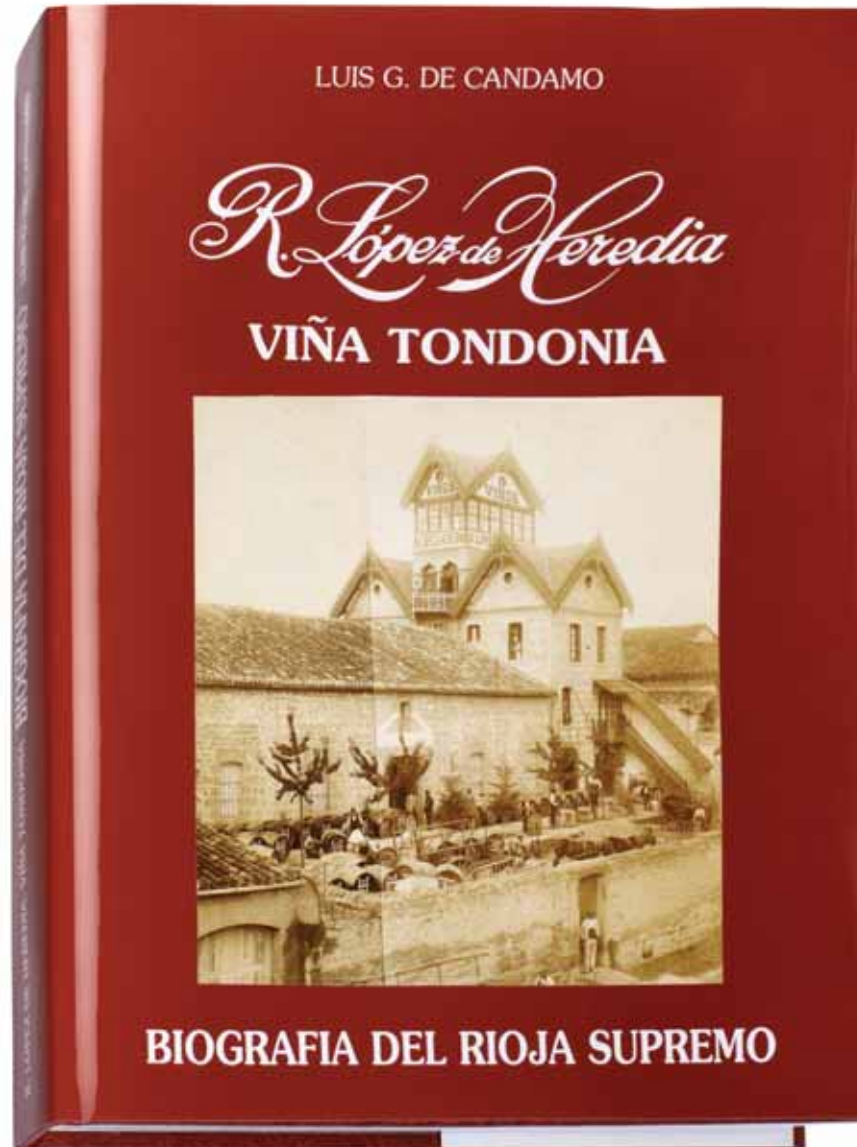


## BIOGRAFÍA DEL RIOJA SUPREMO

- ⊙ Inglés y castellano.
- ⊙ Madrid, 1996
- ⊙ 186 páginas.
- ⊙ REF: 02601

Escrito por Luis G. de Candamo con motivo de los 120 años de la fundación de la bodega. Contiene una extensa biografía del fundador y una descripción del desarrollo histórico de la bodega, a través de la sucesión familiar hasta llegar a la cuarta generación actual en la dirección y propiedad de la empresa.

Written by D. Luis G. de Candamo to commemorate the 120th anniversary of our Bodega. It contains an extensive biography of the founder; many photographs both historical and modern. It traces the development of the company up to the present day where the fourth generation of the founder's family are the managers.





## EL TURISMO DEL VINO OTRA EXPERIENCIA DE OCIO

Investigación desde el punto de vista de la antropología del fenómeno del Turismo de Vino. El texto analiza los diversos atractivos de la cultura del vino, que pueden constituir un adecuado recurso para este tipo de turismo. Describe las actuales tipologías y variantes del Enoturismo.

**Spanish text only.**

- ⊙ Castellano.
- ⊙ Estudios de Ocio Deusto. Bilbao, 2006.
- ⊙ 256 páginas.
- ⊙ REF: 02701



## 12 GRANDES BODEGAS DE ESPAÑA

Descripción de una docena de bodegas emblemáticas de España, tanto por la calidad de sus vinos como por su carácter más que centenario.

**Description of 12 emblematic Bodegas in relation to the quality of their wines as well as their Centenary character. Superb photos.**

- ⊙ José Peñín. Fotografía de Pepe Franco.
- ⊙ Ediciones Pi&Erre. Madrid, 1995.
- ⊙ 195 páginas.
- ⊙ REF: 02702



## MEMORIA DE UN SUMILLER (SABER DE VINO)

De Custodio L. Zamorra. Biografía comentada de este experto en temas de vino, con interesantes consejos para su consumo y recomendaciones sobre sus vinos preferidos.

**Spanish text only.**

- ⊙ Lorenzo Díaz.
- ⊙ Armero Ediciones. Madrid, 2003.
- ⊙ 123 páginas.
- ⊙ REF: 02703



## LA RIOJA DE LOS VINOS Y LAS BODEGAS

Obra clásica de la literatura enológica riojana con una visión histórica de la elaboración del vino, así como una descripción de las labores y tareas de la viña y la bodega. La segunda parte de la Obra contiene una descripción de las bodegas y sus vinos existentes en esa época en la Denominación.

**Spanish text only.**

- ⊙ Luis Enrique Torán Peláez.
- ⊙ Editorial EUHA S.A. San Sebastián, 1989.
- ⊙ 232 páginas.
- ⊙ REF: 02704



**VIÑA  
TONDONIA**

Avenida de Vizcaya, 3.  
26200 Haro (La Rioja) Spain.  
Tel.: 941.31.02.44 / Fax: 941 31.07.88  
[www.lopezdeheredia.com](http://www.lopezdeheredia.com)  
[bodega@lopezdeheredia.com](mailto:bodega@lopezdeheredia.com)