

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:

Cosecha calificada como **EXCELENTE**. Año de gran precocidad. En todos los estados fenológicos del viñedo, y desde el mes de marzo se van apreciando casi un mes de adelanto con respecto a la evolución normal de la vegetación en el viñedo. Se aprecia una abundante floración. Comenzamos a vendimiar las variedades blancas el lunes 2 de octubre. Las tintas el lunes 9 de octubre, saliendo el sol sin parar durante dos semanas con lo que madura toda la uva estupendamente llegando a graduaciones medias de 13° en casi toda La Rioja. Hubo mucha cantidad de uva y además de una gran calidad. El vino muestra una evolución muy favorable y gran capacidad de guarda.

COLOR:

Rubí intenso y desarrollado.

NARIZ:

Complejo, evolucionado y desarrollado.

GUSTO:

Redondo y desarrollado.



**VIÑA TONDONIA
TINTO
GRAN RESERVA 1995**

VARIETADES DE UVA: Tempranillo (80%), Garnacho (15%), Graciano y Mazuelo (el resto), procedentes de nuestros propios viñedos.

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 8 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: El resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5 % Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,20 Gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Todas las carnes, reses o aves.

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

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

CANTIDAD ELABORADA: 24.687 botellas.