



**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



## **VIÑA TONDONIA ROSADO CRIANZA 1997**

### **CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:**

Cosecha calificada como BUENA. La abundante lluvia, con valores superiores a la media y suaves temperaturas del invierno propiciaron un adelanto de un mes en el inicio del ciclo vegetativo de la cosecha 1997. La brotación fue muy buena. Se llegó al final de la primavera con buen estado del viñedo, abundante vegetación y con unos quince días de adelanto sobre un ciclo medio. En Viña Tondonia sufrimos una helada el 23 de Abril que mermó mucho la Cosecha. Después, el mal cuajado de los racimos hizo que se mermara todavía más. El adelanto con que comenzó el ciclo de la cosecha frenó en el verano por una atípica climatología, con pluviometría superior a la normal y temperaturas inferiores, que influyeron negativamente en el proceso de maduración. En el mes de septiembre se estabiliza el buen tiempo, seco y soleado, que permite finalizar el proceso de maduración de la uva. En cosechas como la del 1997 es cuando se hacen más patentes los buenos resultados de una gran experiencia en nuestros viñedos y una enología preparada para afrontar situaciones difíciles. Esto hace que podamos presentar un vino que todavía muestra una gran frescura después de 10 años.

**COLOR:** Piel de melocotón aterciopelado, con toques de evolución hacia teja.

**NARIZ:** Nariz fresca y muy persistente.

**GUSTO:** Fresco y suave, con cuerpo y complejidad dadas sus condiciones de crianza en bodega.

### **VARIEDADES DE UVA:**

Tempranillo (30%), Garnacho (60%) y Viura (10%), procedentes de nuestros propios viñedos.

**TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO:** Barrica: 4 años, con 2 trasiegos por año, hechas a mano. 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 Gr/l.

**AZÚCAR RESIDUAL:** Muy seco.

**GASTRONOMÍA:** Como vino de transición puede beberse con todos los platos, especialmente en verano por su frescura. Va muy bien con comidas especiadas y picantes. Perfecto con nuestros embutidos. Muchos gastrónomos coinciden en que combina bien con comida bien condimentada de estilo indio, chino, mexicano...etc.

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

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** De 10° a 12° C, incluso 8° en días de mucho calor aunque varía según personas y situaciones.

**CANTIDAD ELABORADA:** 28.000 botellas.