

R. López de Heredia
VIÑA TONDONIA

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

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME :

Millésime classé comme **EXCELLENT** par le Conseil Régulateur de l'AOC Rioja. Année très précoce. Dans tous les états relatifs à la phénologie du vignoble, et depuis le mois de mars, on a distingué presque un mois d'avancement par rapport à l'évolution normale de la végétation au vignoble. La nouaison a été très abondante. Nous avons commencé la récolte de variétés blanches le lundi 2 octobre. Les rouges ont été vendangés le lundi 9 octobre avec une climatologie très bonne pendant deux semaines et par conséquent le raisin a mûri d'une manière formidable avec une moyenne de 13° de titre alcoométrique dans presque toute La Rioja. Il y eu beaucoup de quantité et une grande qualité. Le vin montre une évolution très favorable et une grande capacité de vieillissement.

COULEUR : Rubis brillant, avec de légers liserés tuiles.

NEZ : Arôme persistant avec notes minéraux complexes.

BOUCHE : Rond, doux, fin avec et un goût persistant.



**VIÑA BOSCONIA
ROUGE
GRAN RESERVA 1995**

CÉPAGES : Tempranillo (80%), Garnacho (15%), Graciano et Mazuelo (le reste), tous de nos vignobles.

VIELLISSEMENT : 10 ans, soumis à 2 décuvages par an. Clarifié avec des blancs d'oeuf frais.

VIELLISSEMENT EN BOUTEILLES: Le reste, sans filtrage, en bouteilles de 75.

TITRE ALCOOMÉTRIQUE : 12% Vol.

ACIDITÉ TOTALE : 6 gr/l.

SUCRE RÉSIDUEL : Très sec.

GASTRONOMIE : Accompagnement parfait pour les viandes rôties. La côte. Le cochon de lait. Desserts au chocolat.

TEMPS DE CONSERVATION : 10 ans et plus à une température idéale de 14°C et humidité de 75 à 80% constante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : De 18° à 20°C, selon les personnes et les situations.

QUANTITÉ PRODUITE : 8.500 bouteilles.