

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:

Año clasificado como **MUY BUENO** por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja. La añada de 2012 estuvo condicionada por una escasa pluviometría, inferior en un 25% a la habitual en nuestra comarca. Fue un año especialmente seco hasta bien entrado el otoño, ya que casi un 35% de la precipitación total se ha concentró en los tres últimos meses del mismo. Esta baja pluviometría y las altas temperaturas de la primavera y el verano supusieron un importante adelanto de la vendimia, similar al de la cosecha anterior, aunque las lluvias que comenzaron el día 11 de octubre supusieron que las labores de recolección se prolongasen hasta el día 18 de octubre, cinco días más tarde que en la vendimia de 2011, pero una fecha aún muy temprana para lo habitual en Haro. La vendimia comenzó el 4 de octubre con las variedades blancas. Estas mismas condiciones provocaron una sensible reducción del número y peso de los racimos de uva, y por lo tanto la producción final de nuestra explotación estuvo por debajo de la esperada en un año normal. La calidad de los vinos de esta añada en nuestra Casa resultó muy buena debido a un magnífico estado sanitario y un buen equilibrio entre la graduación alcohólica y los polifenoles y los vinos se desarrollan favorablemente en términos de frescura y finura por su buena aptitud para la crianza en bodega y larga guarda.

COLOR: Oro pálido ligeramente evolucionado.

NARIZ: Fresca y aromática. Compleja y desarrollada. Bouquet con aromas de tercera generación.

GUSTO: Afrutado, complejo, evolucionado, muy fino.



VIÑA GRAVONIA BLANCO CRIANZA 2012

VARIETADES DE UVA: Viura (100%) procedente de nuestros propios viñedos.

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 4 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: Resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 7 g/L.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Pescados cocidos, fritos o a la plancha, condimentados. Mariscos cocinados a la plancha. Carnes blancas con salsas consistentes. Combina igualmente con pasta.

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

TEMPERATURA DE CONSUMO: De 14º a 16º C, aunque varía según personas y situaciones.

CANTIDAD ELABORADA: 15.000 botellas.