

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:

Aunque clasificada como **MUY BUENA**, en Rioja, después de las añadas 1994 y 1995 la de 1996 quedó un poco ensombrecida. No obstante es nuestra opinión que la cosecha de 1996 será la de mejor calidad en su conjunto, en todas las fincas de nuestra casa pues los vinos mostraron en principio y lo siguen haciendo después del paso del tiempo, un equilibrio en sus parámetros organolépticos muy superior al de los años anteriores. Llovió en el mes de julio lo suficiente y la vendimia se adelantó a un año normal. Estos vinos blancos evolucionan extraordinariamente mostrando equilibrio, finura y elegancia.

CATA: Vino de mucho desarrollo y equilibrio.

COLOR: Oro viejo hacia el ámbar.

NARIZ: Con aroma muy persistente, muy perfumado, meloso.

GUSTO: Redondo, suave, fino, con sensaciones muy persistentes.



**VIÑA TONDONIA
BLANCO
GRAN RESERVA 1996**

VARIETADES DE UVA: Viura (90%) y Malvasía (10%), procedentes de nuestros propios viñedos.

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 10 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 % Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,5 g/l.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Pescados a la brasa: lubina, besugo, rodaballo, chicharro, hijada de atún, rape, cogote de merluza; con salsa: bacalao, cocochas de merluza o de bacalao, merluza, bonito, rape. Arroces. Marmitako, caldereta de patatas con marisco, bogavante o langosta, patatas con bacalao o con rape... Todo tipo de revueltos. Tortilla de patata. Con huevos fritos. Pollo, pavo, pato, conejo. Pasta. Quesos grasos.

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: 6.451 botellas.