

*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 **TRÈS BONNE** mais assombrie par les millésimes de 1994 et de 1995. Néanmoins, à notre avis la millésime de 1996 sera la meilleure en qualité dans l'ensemble, au moins, chez nos propriétés, car les vins font preuve d'un équilibre des ses paramètres organoleptiques très supérieures à ces des années antérieures. Il a plu suffisant dans le mois de juillet et la récolte a été en avance. Ces vins blancs évoluent extraordinairement en montrant équilibre, finesse et élégance.

**COULEUR :** Or vieux vers ambre.

**NEZ :** Persistent, parfume et mielleux.

**BOUCHE :** Coulant, rond, fin et développé.



**VIÑA TONDONIA  
BLANC  
GRAN RESERVA 1996**

**CÉPAGES :** Viura (90%), Malvasía (10%), tous de nos vignobles.

**VIELLISSEMENT EN BARRIQUES :** 10 ans, soumis à 2 décuvages par an. Clarifié avec des blancs d'œuf frais.

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

**TITRE ALCOOMÉTRIQUE :** 12% Vol.

**ACIDITÉ TOTALE :** 6,5 gr/L.

**SUCRE RÉSIDUEL :** Très sec.

**GASTRONOMIE :** Poissons grillés: bar, daurade, turbot, chinchard, ventre du thon, lotte, nuque de merlu, avec de la sauce, morue. Marmitako (soupe de poisson avec pommes de terre, poisson et fruits de mer). Tout sort de brouillade. Omelette espagnole. Œufs sur le plat. Poulet, dinde, canard, lapin. Pâtes. Fromages gras.

**TEMPS ET TEMPÉRATURE DE CONSERVATION :** 10 ans à une température idéale de 14°C et humidité de 75 à 80% constantes.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** De 14° à 16°C, selon les personnes et les situations.

**QUANTITÉ PRODUITE :** 6,451 bottles.