

*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

**MERKMALE DES JAHRGANGS:**

Von der Regulierungsbehörde der DOC Rioja als **HERVORRAGEND** klassifiziert. Seit März wies der vegetative Zyklus fast einen Monat Vorsprung im Vergleich zu einem durchschnittlichen Jahr auf und die Blüte war reich. Die Weinlese der weissen Trauben begann am Montag dem 2. Oktober und genau eine Woche später fingen wir mit der Lese der roten Trauben an. Die Wetterbedingungen während der Lese waren optimal mit andauerndem Sonnenschein und warmem Wetter, was eine perfekte Reife und einen Alkoholgehalt in Rioja von über 13° erlaubte. Die Produktion war reich und von hervorragender Qualität. Der Wein zeigt eine sehr positive Entwicklung und eine gute Alterungsfähigkeit.

**FARBE:**

Rubinrot mit lohfarbenem Rand.

**BUKETT:**

Frische Textur, getoasted mit leichte Vanillenoten. Anhaltend.

**GESCHMACK:**

Sehr trocken, rund, weich, fein und entwickelt.



**VIÑA TONDONIA  
ROTWEIN  
GRAN RESERVA 1995**

**REBSORTEN:** Tempranillo (75%), Garnacho (15 %), Mazuelo und Graciano, alle aus unseren eigenen Weinbergen.

**REIFEZEIT:** 10 Jahre im Fass, zwei mal im Jahr per Hand abgezogen und mit frischem Eiweiß geklärt.

**ALTERUNG IN DER FLASCHE:** Verbleibende Zeit, ungefiltert, exklusiv in 75cl - Flaschen abgefüllt.

**ALKOHOLGEHALT:** 12 Vol.%

**GESAMTSÄUREGEHALT:** 6 g/l

**RESTZUCKER:** Sehr trocken.

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Harmoniert mit allen Fleischgerichten jeglicher Zubereitungsart. Gegrillter Fisch ohne starke Aromen.

**LAGERZEIT:** Über 10 Jahre bei gleichbleibender Temperatur (14°C) und Luftfeuchtigkeit (75-80 %).

**SERVIERTEMPERATUR:** 18-20°C, je nach Gelegenheit.

**ANZAHL:** 24.687 Flaschen