

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:

Nez très fin, frais, grillé avec léger arôme de vanille. Persistent.

BOUCHE:

Très sec, doux, rond et évolué



**VIÑA TONDONIA
ROUGE
GRAN RESERVA 1995**

CÉPAGES: Tempranillo (75%), Garnacho (15%), Graciano et Mazuelo (10 %) originaire de nos vignobles.

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

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

TITRE ALCOOMÉTRIQUE: 12% Vol.

ACIDITÉ TOTALE: 6 g/l.

SUCRE RÉSIDUEL: Très sec.

GASTRONOMIE: Accompagnement parfait pour tout sort de viandes ou de la volaille. Poissons grillés sans assaisonnés fortes.

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: 24.687 bouteilles.