

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
bodega@lopezdeheredia.com

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:

Año calificado oficialmente como **MUY BUENO**. Este año transcurrió sin incidentes climatológicos graves, en ausencia de heladas primaverales pero marcado por las abundantes precipitaciones primaverales y posteriores a la vendimia, sin embargo un verano benigno y más seco favoreció el cuajado y la sanidad de las uvas lo que supuso la obtención de una cosecha no muy abundante pero ligeramente superior a la de la vendimia anterior y de similar calidad. La climatología fue excepcionalmente favorable durante toda la fase final del ciclo vegetativo, algo que siempre resulta decisivo para la calidad de la cosecha. Nuestro viñedo disfrutó de las condiciones óptimas para que el estado sanitario del fruto fuera prácticamente perfecto y que la maduración evolucionara con parámetros equilibrados de color, acidez, grado alcohólico, etc., lo que ha permitido obtener una cosecha de alta calidad y algo inferior en su volumen final a las anteriores. Las labores de recogida de la uva comenzaron el día 6 de octubre en «Viña Gravonia» con las variedades de uva blanca, el día 9 de octubre en «Viña Tondonia» con las variedades tintas y finalizó el 30 de octubre después de vendimiar «Viña Cubillas» y «Viña Bosconia».

COLOR: Rubí brillante con ligeros ribetes teja.

NARIZ: Nariz muy fina, fresca, tostada con ligeros aromas a vainilla. Muy persistente.

GUSTO: Muy seco, suave, redondo y desarrollado.



VIÑA TONDONIA TINTO RESERVA 2008

VARIETADES DE UVA: Tempranillo (70%), Garnacho (20%), Graciano y Mazuelo (10%), procedentes de nuestros propios viñedos.

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica: 6 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: Resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 150 (Magnum) 75 y 37,5 cl.

GRADO ALCOHÓLICO: 13% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 g r/L.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Todas las carnes, res o ave.

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

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18°-20° C, aunque varía según personas y situaciones.

CANTIDAD ELABORADA: 180.000 botellas.