



R. López de Heredia

VIÑA TONDONIA

VIÑA TONDONIA

- ▶ 历史和理念
- ▶ 葡萄园
- ▶ 酒庄
- ▶ 葡萄酒
- ▶ 建筑艺术



VIÑA TONDONIA

历史和理念

VIÑA TONDONIA

在十九世纪中期，法国酒商为了找出损害他们的葡萄园的瘤虫病(Phylloxera) 的解决方法，来到里奥哈地区 (the Rioja region)。

这些大师们的一个知识渊博的学徒拉斐尔·洛佩慈(Rafael López de Heredia y Landeta)先生也追随了他们的脚步。在1877年,他开始设计并建立了今天著名的洛佩慈·埃雷蒂亚 (López de Heredia) 酒庄。





VIÑA TONDONIA

在1913年和1914年之间，拉斐尔先生(rafael)在发展酒庄技术的同时，完成了一个100公顷的美丽葡萄园 (Viña Tondonia) 的栽培，从那儿产生酒庄未来最著名的Pago 等级的葡萄酒 Viña Tondonia。就这样成立了阿罗 (Haro) 地区最古老的洛佩兹·埃雷蒂亚酒庄 (Bodegas López de Heredia)，也是里奥哈地区 (Rioja region) 最古老的三个酒庄之一。



VIÑA TONDONIA

在制做里奥哈地区的葡萄酒一个世纪之后，洛佩慈·埃雷蒂亚（López Heredia）仍然为里奥哈法定产区（DOC Rioja）当地为数不多的家族酒庄之一，当今已是家族的第四代。

VIÑA TONDONIA

如今，洛佩慈·埃雷蒂亚酒庄(Bodegas López de Heredia Viña Tondonia) 由佩德罗·洛佩慈·埃雷蒂亚先生(D. Pedro López de Heredia) 和他的儿子，女儿,创始人的曾孙，胡利奥·塞萨尔(Julio César), 玛利亚·何塞(María José) 和梅尔塞德·洛佩慈·埃雷蒂亚(Mercedes López de Heredia) 经营管理。



Re. Lopez de Heredia



MARCA

REGISTRADA

RIOJA



VINO DE MESA

VIÑA TONDONIA

一个多世纪以来，我们的爱心和激情已经使我们的情感深深的植根于这片土地和它的丰收上。我们忠诚于我们的遗产，这种热爱和一直在实施的严格的质量标准相结合，已成为我们今天和未来的座右铭。



VIÑA TONDONIA

在我们酒庄，酿酒的过程使用的是家族代代相传的家传方式，这种神秘感至今还出现在我们日常的工作中，我们酿酒的方法是扎根于传统的延续性和有效地可持续发展的方式。



VIÑA TONDONIA

说到“传统”，我们并不是说固定不变和反对改变，一定程度上一个不断变化的和审美的理念是保持永恒的原则和标准。我们从先辈那里继承下来就是将我们的特点转换成优良的品质和积极的态度。

R. LOPEZ DE HEREDIA
VINA TONDONIA, S.A.



VIÑA TONDONIA

葡萄园

VIÑA TONDONIA

我们的葡萄园：我们风格的基础

要能始终如一的制作出高品质的葡萄酒就必须要有自己的葡萄园，可以克服依赖采购小型葡萄园的葡萄，避免到不稳定的质量。





VIÑA TONDONIA

VIÑA TONDONIA 葡萄园是哈里(HARO)地区最为壮观的葡萄园之一。它位于一个凹陷的盆地,被埃布罗河环绕成一个半岛,由一片淤积岩、石灰石和杨树的风光构成。Viña Tondonia葡萄酒专用生长在这100公顷的葡萄园的葡萄酿造。

VIÑA TONDONIA

我们的精选育苗

VIÑA BOSCONIA 葡萄园 毗邻海拔465米的埃布罗河,距离酒庄一公里。葡萄藤种植在 cantabria 山脉朝南的斜坡上,充足的日照时间为它们提供了完美的成熟条件。





VIÑA TONDONIA

我们的丰收

VIÑA CUBILLO 葡萄酒来自位于酒庄4公里的名为Viña Cubillas 的葡萄园，海拔465米高，平均40年的葡萄藤。这里的土壤源自第三时代 (terciary age)，结构是粘土混合物和石灰岩。葡萄园种植着占地24公顷的普兰尼洛,加尔纳恰,马苏埃洛和格拉西亚诺葡萄品种。完全专用于生产Viña Cubillo 葡萄酒。



VIÑA TONDONIA

传统

VIÑA GRAVONIA 葡萄园位于酒庄200米,接近埃布罗河岸,由酒庄创始人购买。它海拔340米,葡萄藤的平均年龄为45年。贫瘠多石的斜坡土壤让葡萄藤的根更容易被深栽在土壤里,帮助这里24公顷的葡萄获得更平衡的生物组织,使之有更成熟的芳香。



VIÑA TONDONIA

我们的丰收

我们的葡萄酒必须达到许多条件才能得到最高级的品质，使这些已经品尝过它们香醇的人们一直萦绕在脑海。我们精心的呵护和努力的工作使我们的葡萄园硕果累累 - 它们在10月丰收



VIÑA TONDONIA

酒庄

VIÑA TONDONIA

葡萄酒是在多年一直精心维护的十九世纪纯手工制造的橡木桶里发酵，最大的橡木桶容量为240HL，专用于红葡萄酒。而较小的容量为60HL的木桶则专用于白葡萄酒的发酵。酵母对于葡萄酒的品质至关重要，因为他们能帮助导致发酵；在洛佩慈。埃雷迪亚酒庄(Bodegas López de Heredia)，这些酵母都来自葡萄的表皮上和发酵桶内，从不再另外加入任何其他的酵母。



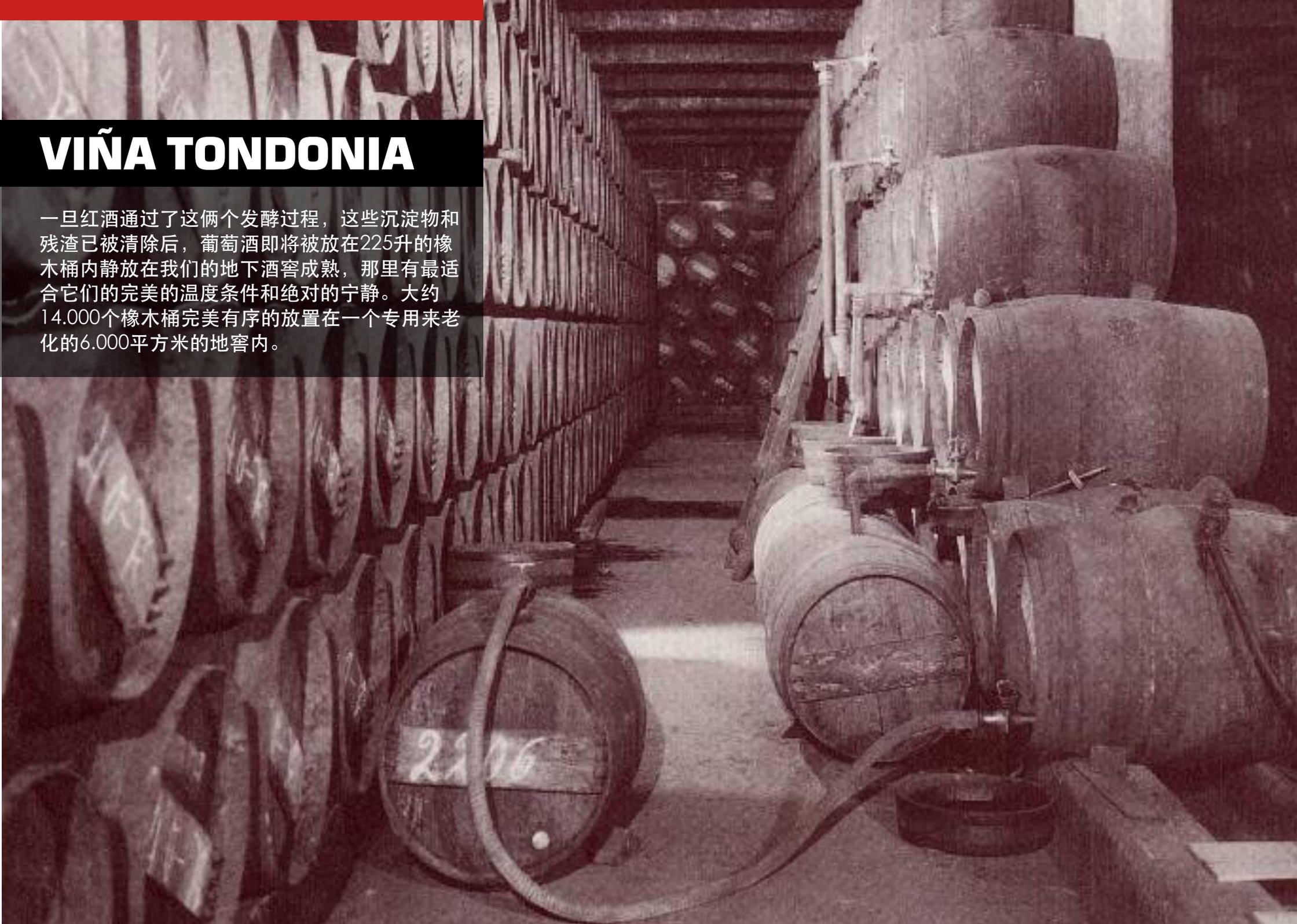
VIÑA TONDONIA

在第二次发酵之前，葡萄酒将从橡木桶中倒出来，把液体和固体分开。第二次发酵是使用橡木桶中，根据天然的温度，让它们在里面待上五或六个月的时间，使酒的口感更加柔和和完美。



VIÑA TONDONIA

一旦红酒通过了这两个发酵过程，这些沉淀物和残渣已被清除后，葡萄酒即将被放在225升的橡木桶内静放在我们的地下酒窖成熟，那里有最适合它们的完美的温度条件和绝对的宁静。大约14.000个橡木桶完美有序的放置在一个专用来老化的6.000平方米的地窖内。



VIÑA TONDONIA

在这个期间，葡萄酒会产生一个：通过橡木桶的毛孔与氧气微接触的非常缓慢的过程，这对于酒的芳香的发展扮演了一个重要的角色。葡萄酒的老化是建立在一个培育的过程，建立在它的培养中，所以即兴加速来代替这个过程会将它天然生物变化过程的定义给摧毁。虽然在里奥哈产区（the Rioja Alta region）允许葡萄酒橡木桶的培育年份最多可到10年，但是超过6年都很罕见，我们的酒庄也如此。



A man with a mustache, wearing a blue jacket over a checkered shirt, is working on a wooden barrel. He is using a mallet and a chisel to shape the wood. The barrel is made of dark wood and is positioned in a circular opening. The background is a wooden wall with a circular pattern.

VIÑA TONDONIA

我们的橡木桶车间，传统的工艺让我们感到荣耀。

一个保持传统的完美的代表例子是：继续保持拥有我们自己的制做橡木桶的车间。目前我们是西班牙唯一一个酒庄，所有酿制的葡萄酒都是用自己手工制作的橡木桶来培育。

我们继续保持每日对制作木桶的工艺不变，不光是为了传统，而是要想酿造出我们自己有个性的酒，这是其中一个很重要的一个过程。

从购买木材（阿巴拉契亚山脉自然生长的天然状态的橡木）到制作，组装，敲印，割锯，烘烤，烘干等……



VIÑA TONDONIA

在洛佩慈·埃雷蒂亚酒庄（Bodegas López de Heredia Viña Tondonia），我们至今还使用蛋清来澄清葡萄酒，就像过去传统时代的方式一样。这些蛋白质有助于充分过滤所有的沉淀物，完全保证不在酒内留下任何沉淀残留物。

VIÑA TONDONIA

葡萄酒在橡木桶培育和瓶中成熟的期间，因接收到优良的制酒过程和长期在橡木桶内缺氧培育而到达到圆满。这种氧气的欠缺也给它带来 润滑柔软和一系列芳香的组合口感。





VIÑA TONDONIA

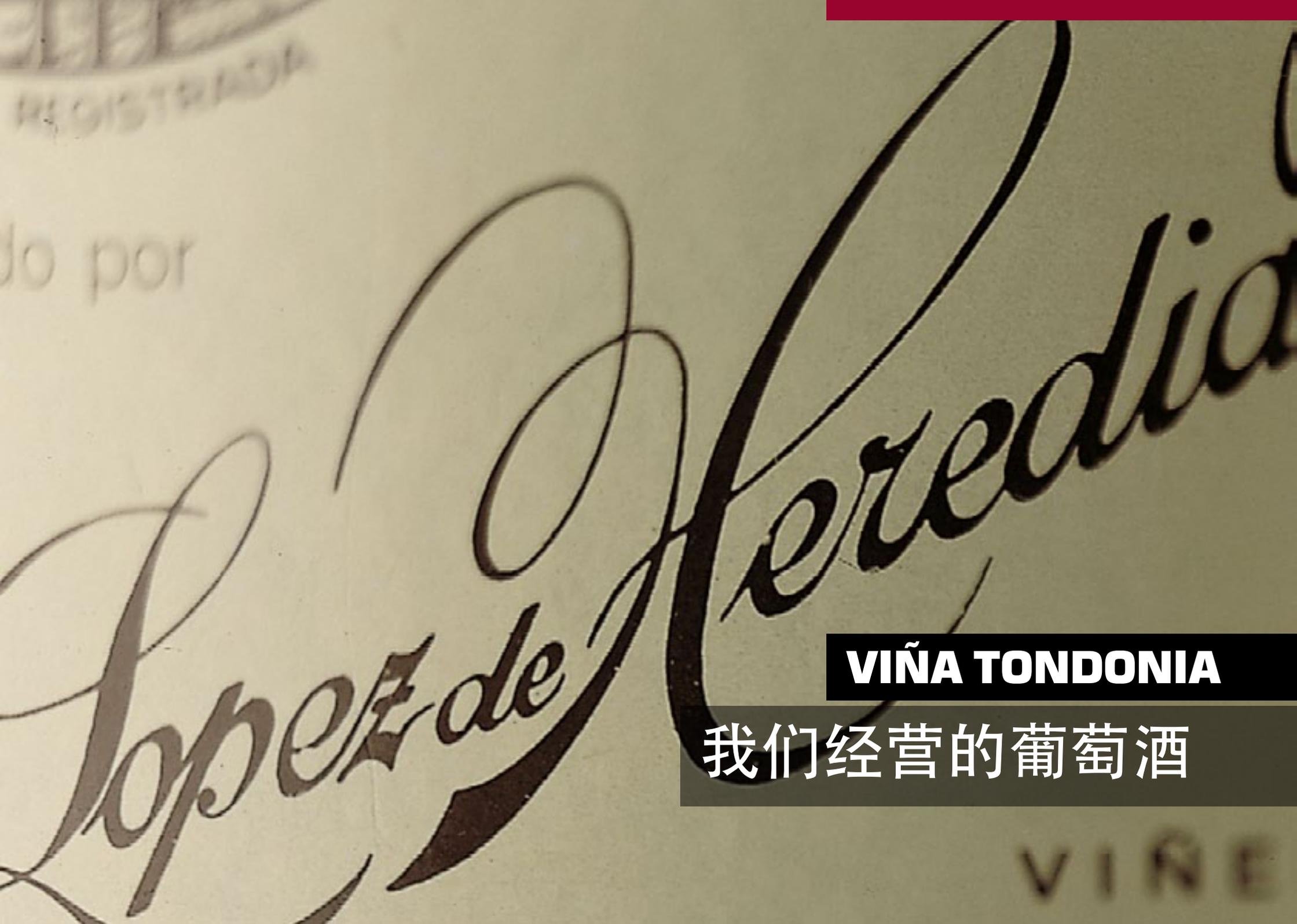
并非所有的丰收都被用选中来酿制“最顶级的葡萄酒”，每十年也就2-3次丰收的葡萄能被选为酿制为数极少的特级陈酿。

这些酒经过长达7年的培育，最终用蛋清澄清后，不再经过任何过滤直接从橡木桶中装瓶。

VIÑA TONDONIA

在未来多年漫长的酒窖成熟期间，木塞将用蜜蜡密封避免它跟外部的接触。只有通过这个漫长的瓶中成熟时间，才能获得“特级陈酿”的等级。就像一位很老的绅士，在高贵的同时仍然保持自己一些青春的特性。





VIÑA TONDONIA

我们经营的葡萄酒

VIÑA TONDONIA

里奥哈顶级



VIÑA TONDONIA

我们经营的葡萄酒





VIÑA TONDONIA

VIÑA CUBILLO 葡萄酒经过3年橡木桶中的老化，是一款精细和新鲜的葡萄酒，它柔软顺滑的特点可让您在任何场合饮用。搭配蔬菜、小吃和开胃菜非常完美。

葡萄品种：丹魄、加尔纳恰、马苏埃拉和格拉西亚诺。PAGO 等级的葡萄酒。

Viña Cubillo葡萄园专产。





VIÑA TONDONIA

VIÑA BOSCONIA 葡萄酒在装瓶前通过5年橡木桶的培育，深红宝石的颜色，外圈带着一个淡淡的瓦红色的光圈，浓

郁悠长的果香鼻感，口感圆满润滑，浓郁精细，回味悠长。与烧烤和浓口味的肉类是最完美的搭档。

葡萄品种:丹魄,马苏埃罗,加尔纳恰和格拉西亚诺。

PAGO等级葡萄酒。

Viña Bosconia葡萄园专产。





VIÑA TONDONIA

VIÑA TONDONIA RESERVA陈酿级葡萄酒经过6年橡木桶培育。它具有非常出色的嗅觉和口感，同时顺滑和回甘久远，是一款充满活力和芬芳的美酒。用来制做这种酒的各种葡萄比例为75%普兰尼洛，15%加尔纳恰，5%马苏埃洛和5%格拉西亚诺。是一款可广泛搭配各种菜肴包括鱼类的美妙的葡萄酒。

PAGO等级葡萄酒。

VIÑA TONDONIA葡萄园专产。





VIÑA TONDONIA

如果有一个酒庄有着非常丰富的陈年白葡萄酒的酿造经验，那么一定是洛佩慈。埃雷迪亚酒庄(López de Heredia)。

VIÑA GRAVONIA 经过4年时间成熟。是一款口感非常干的白葡萄酒。花香的鼻感，有果香同时又完美成熟的口感。是一款精细的白葡萄酒。建议饮用温度13° C-15° C，是与鱼类，海鲜和白肉，面食和米类搭配的一个极好选择。

PAGO等级葡萄酒。

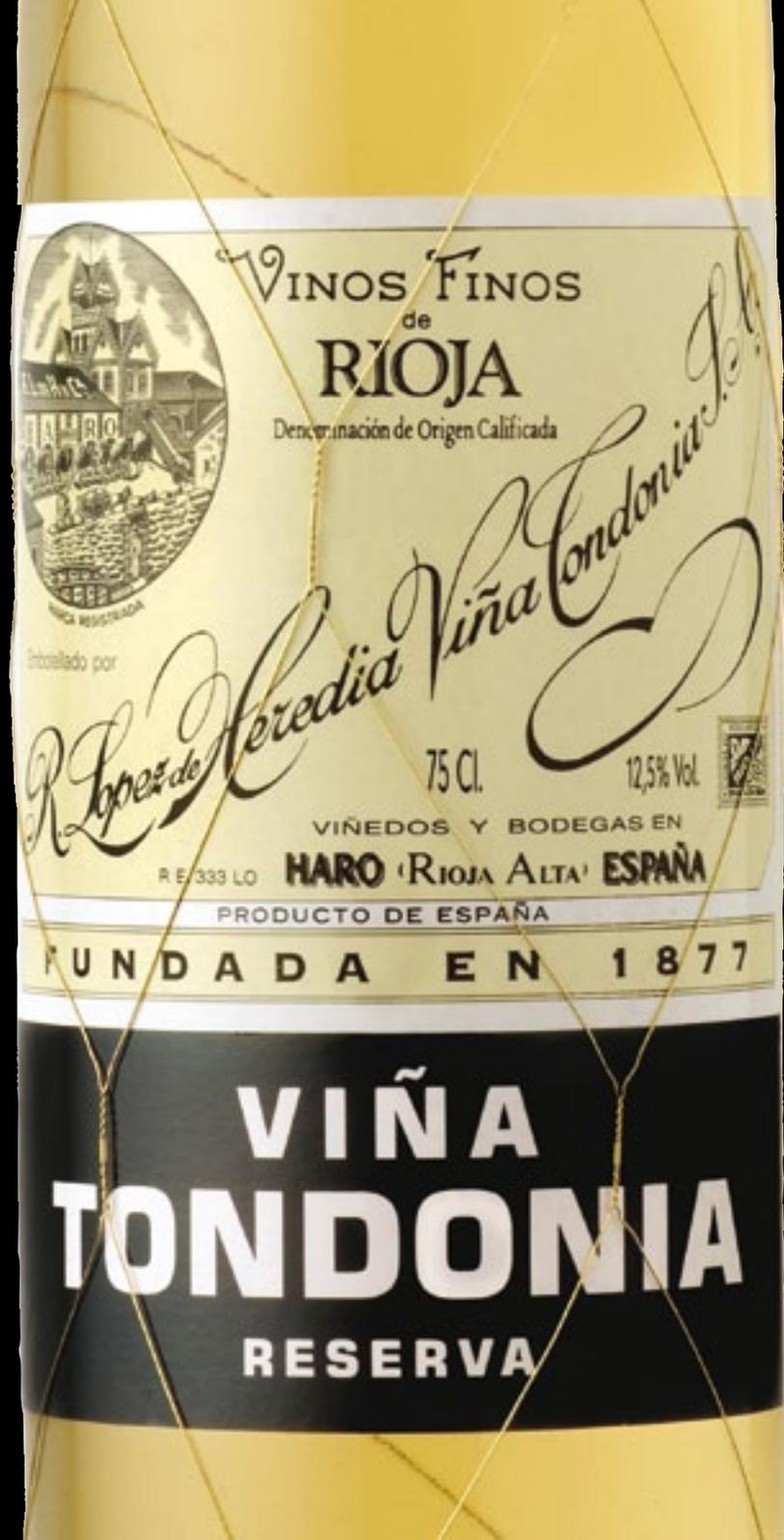
VIÑA GRAVONIA葡萄园专产。





VIÑA TONDONIA

一款多年培育的葡萄酒，其中至少有6年在橡木桶中培育，主要葡萄品种是由维奥娜葡萄与少量的马尔瓦西亚葡萄来生产酿制。成熟的酿制使他有着灿烂的琥珀色。鼻感细腻，复杂多变，果香扑鼻。口感润滑，细腻绵长。与深海鱼类，白肉和奶酪搭配最为完美。最好的凉饮但不建议太冰。





VIÑA TONDONIA

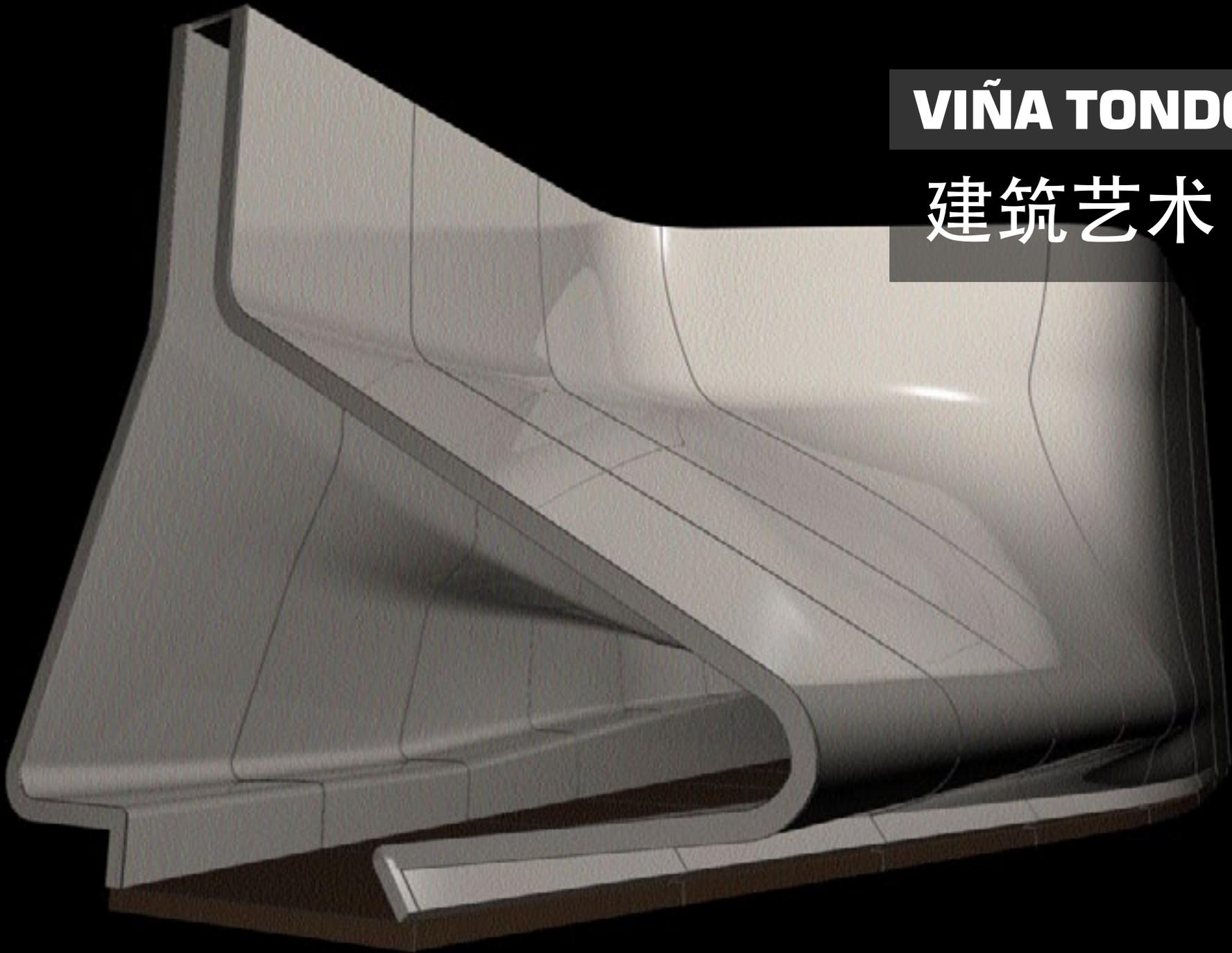
VIÑA TONDONIA ROSADO GRAN RESERVA 桃红特级陈酿

一款非常罕见和独特的葡萄酒。经过4年的培育，介于白葡萄酒和红葡萄酒之间。由来自我们庄园生长的歌尔娜，丹魄，维奥娜葡萄品种酿造，因为在橡木桶中培育使它口感圆满，悠远绵长。8度冰镇饮用，可搭配任何菜肴饮用。这款限量版葡萄酒脱销直至2018年。



VIÑA TONDONIA

建筑艺术





VIÑA TONDONIA

当拉斐尔·洛佩斯·埃雷迪亚先生(D. Rafael López de Heredia y Landeta)开始建立这个酒庄时，他一点也没有意识到他的杰作今日会当做榜样被行业公认为最完美的建筑物和葡萄园的组合。像很多中世纪不完美的艺术作品一样，它是个在地面和地下的建筑物。

VIÑA TONDONIA

就像过去的大教堂，它的建设工作永远没有结束。每个家族连任成员都已经接受去完成创始人最初意愿的建设工作。这些计划，加上持续的家庭承诺，不断建设酒庄导致每一代人都酒庄的建筑上留下不可磨灭的印记。





VIÑA TONDONIA

1910年，两个事件给了酒庄的创始人一个完美的商机实现他一直以来的渴望：让他的葡萄酒全球化。首先是布鲁塞尔世博会（Brussels World Expo）和它的竞争对手布宜诺斯艾利斯的世界博览会（Buenos Aires World Expo-为了庆祝阿根廷建国100周年而举行的）。对这两件事情欣喜盼望的拉斐尔·洛佩斯·埃雷迪亚先生（Rafael López de Heredia）提议在一个艺术，原始，优雅，受当时超现代潮流影响的理念框架下，向世界推出他的葡萄酒。

VIÑA TONDONIA 1910年的参展摊位

VIÑA TONDONIA

2007年，一个著名的善于将自然环境和建筑物完美结合的建筑师扎哈·哈迪德(Zaha Hadid)，参与了我们一个新的建筑计划，并且在很短的时间即见成型。建筑师显示出对此计划的热情，并敏感的展示出了传统与现代，红酒和美学，自然和建筑物完美结合。

这仅仅是我们第一个贡献给世界的现代建筑，目前这个建筑物是我们的展览厅和商店。

回望我们过去存在的135年，洛佩斯·埃雷迪亚酒庄(López de Heredia) 不仅一直在显示对葡萄园无微不至的关怀和注重葡萄酒酿制的过程，而且也注重我们酒庄整体的形象。



R. López de Heredia

VIÑA TONDONIA

www.lopezdeheredia.com