



VIÑA TONDONIA BLANCO GRAN RESERVA, 1973

VARIEDAD DE UVA: Viura (85%) y Malvasía (15%).

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: En bodega: 8 años. Embotellado en enero de 1982.

COLOR: Oro desarrollado, un poco más pálido que la añada de 1.976.

AROMA: Muy fino, intenso, ligeros recuerdos a trufa blanca, miel, caramelo, roble suave, notas de plátano, complejo y evolucionado, «bouquet» procedente de la tercera generación de aromas.

GUSTO: Suave, fino, desarrollado y persistente.

ARMONÍA: Muy equilibrado.

GRADO ALCOHÓLICO: 12% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,50 gr/l. (Ácido tartárico).

AZUCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: Todo tipo de pescados, cocidos, fritos o a la plancha. También carnes blancas, salsas consistentes.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: Muy prolongado.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 14°C.

TEMPERATURA DE CONSUMO: Entre 14 y 16° C. Siempre admite un poco mas de frescor que un tinto pero nunca debe ser consumido frío ya que se difuminan sus aromas y pierde naturalidad.

CARACTERISTICAS DEL AÑO: Calificado como BUENO.

CANTIDAD ELABORADA: 10.000 Botellas.

López de Heredia

R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, S.A.

Avda. de Vizcaya, 3. 26200 Haro (La Rioja) España.

Phone: 941.31.01.27 / 941.31.02.44

Fax: 941.31.07.88

www.lopezdeheredia.com

e-mail: bodega@lopezdeheredia.com