



**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  
e-mail: bodega@lopezdeheredia.com

#### **CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:**

Añada clasificada como EXCELENTE en Rioja. Tras un invierno atípico, con temperaturas más altas de lo normal y ausencia de precipitaciones, que produjo un adelanto vegetativo considerable, abril fue un mes clave para la cosecha debido a la ola de frío y la helada que afectó del 10% al 30% de las yemas, frenando un poco el adelanto vegetativo. La limpia de Garnacha fue muy buena con mucha muestra de uva y la de Tempranillo buena, pero con menos muestra de uva que en la cosecha 93, habiendo finalizado el proceso a mediados de junio, hecho inusual en campañas normales. Hubo tormentas aisladas que respetaron a Viña Tondonia y, después de un verano muy seco, tuvimos un fruto sanísimo con el que podremos conseguir vinos excelentes. La vendimia comienza a partir del 12 de octubre y finaliza el 25 de octubre, entrando las uvas en bodega muy sanas, en perfectas condiciones de maduración técnica para elaborar unos grandes vinos. Con buen equilibrio entre la graduación alcohólica, el color y la acidez, las fermentaciones fueron perfectas y los vinos, quedaron con buen color y extracto, siendo vinos perfectos para ser destinados a Grandes Reservas, como es el caso.

**COLOR:** Rubí brillante con ribetes teja.

**NARIZ:** Nariz muy fina, fresca, tostada con ligeros aromas a vainilla. Persistente.

**GUSTO:** Muy seco, suave, redondo y evolucionado.



## **VIÑA TONDONIA TINTO GRAN RESERVA 1994**

**VARIETADES DE UVA:** Tempranillo (75%), Garnacho (15%), Graciano y Mazuelo (10%), procedentes de nuestros propios viñedos.

**TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO:** Barrica: 10 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos. Botella: El resto, embotellado sin filtrar, en botellas de 75 cl.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12 % Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 6 Gr/l.

**AZÚCAR RESIDUAL:** Muy seco.

**GASTRONOMÍA:** Todo tipo de carnes, reses o aves.

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

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

**CANTIDAD ELABORADA:** 18.000 botellas.