



**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:**

Año calificado como Bueno por el Consejo regulador de Rioja. El 16 de Abril nos sorprendió con una fuerte helada temprana, seguida de una más suave que se produjo dos días antes, suponiendo una pérdida de fruto de aproximadamente un 15% sobre un año normal. La climatología posterior favoreció la brotación de las vides heladas, por las yemas ciegas y contraciegas de las bases de los pulgares, por lo que la vegetación se recuperó bastante, pero el fruto nacido de estos segundos brotes fue muy escaso y de pequeño tamaño. En cuanto al viñedo no dañado, la vegetación y sanidad resultaron perfectas, presentando en general buena muestra de racimos y fructificación, en plenitud avanzada en el mes de junio y con toda normalidad. Cosechamos 410.000 kilos de uva tinta en la finca Viña Tondonia. El vino se encuentra en su mejor momento de fruta. No obstante puede ser guardado si se quiere consumir con mayor evolución y finura conseguida por la botella.

**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 1999**

**VARIETADES DE UVA:** Tempranillo (75%), Garnacho (15%), 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 75 y 37,5 cl.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5 % 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:** 250.000 botellas.