

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
e-mail: bodega@lopezdeheredia.com

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO: Año calificado como **EXCELENTE** por el Consejo regulador de Rioja. La cosecha 2004 no solo se ha mostró generosa en cuanto a su calidad en el conjunto de la Denominación de Origen Rioja, sino también desde el punto de vista de su cuantía. Esta cosecha se ha convertido ya en una de las añadas históricas de Rioja. La cosecha obtenida en la vendimia 2004 alcanzó un total de 970.475 Kgr de uva procedentes de nuestras 4 fincas, cifra que supera en 19.000 Kgr a los vendimiados en la campaña anterior. La ausencia de heladas primaverales y las buenas condiciones ambientales que favorecieron la fecundación y el cuajado de las uvas y contrarestaron los efectos dañinos de plagas como acariosis y trips que atacaron a las yemas en el momento de la brotación y el desborre, ralentizados por las bajas temperaturas en esa fase del ciclo vegetativo. Todo esto se tradujo en una copiosa cosecha que pese a sufrir un verano inestable y tormentoso alcanzó unos elevados niveles de calidad gracias a las óptimas condiciones climáticas de un mes de octubre fresco y luminoso que nos permitió llevar a cabo las labores de vendimia cómoda y escalonadamente, encubando cada una de las variedades en su punto de sazón, maduras y equilibradas sin poner en peligro en ningún momento el perfecto estado sanitario de las uvas. La uva entró en bodega sana y con graduaciones correctas, buena concentración de materia colorante y buenas sensaciones aromáticas, características que sin duda han hecho posible la elaboración de vinos de alta calidad, muy aptos para la crianza.

COLOR: Rubí brillante.

NARÍZ: Fresco y ligero aroma a regaliz con textura consistente y aroma persistente.

GUSTO: Fino, fresco y persistente.



VIÑA CUBILLO TINTO CRIANZA 2004

VARIETADES DE UVA: Tempranillo (65%), Garnacho (25%), Mazuelo y Graciano, el resto, todas de nuestros propios viñedos.

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Crianza en bodega: 3 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevo. Botella: Resto, embotellado sin filtrar, en botella bordelesa de 75 cl. y 37,5 cl.

GRADO ALCOHÓLICO: 13 % Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL: Muy seco.

GASTRONOMÍA: El perfecto acompañamiento de todo tipo de legumbres, tapas y entremeses variados.

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

TEMPERATURA DE CONSUMO: Entre 18° y 20° C. dependiendo de tiempo y lugar.

CANTIDAD ELABORADA: 80.000 botellas.