

R. López de Heredia

VIÑA TONDONIA



Presentación Bodega



R. López de Heredia

VIÑA TONDONIA

La Bodega

En la mítica ciudad de Haro, capital de La Rioja Alta, tal vez donde mejor se produce la extraordinaria suma de coincidencias entre la bondad del clima y severidad de la tierra, se encuentran las bodegas López de Heredia, las más antiguas de Haro y unas de las tres primeras de La Rioja. La estratégica situación de sus viñedos, la calidad excepcional de las plantaciones, así como de las variedades empleadas, tienen su complemento imprescindible en una magnífica bodega, cuyo proceso de creación fue similar a la plantación de los viñedos, lentamente, con el máximo cariño.

Cuando se penetra en el laberinto de las bodegas, construidas con recios sillares que se asientan sobre roca horadada por doquier, en formación de calados y naves subterráneas, impresiona la solidez y grandiosidad de un conjunto tectónico que ha merecido la denominación de "Catedral del Vino".

Hoy, estas instalaciones constituyen un modelo. Bodegas López de Heredia Viña Tondonia, S.A. se asientan sobre una superficie total de 53.076 metros cuadrados, de los que 19.718 se hallan en la actualidad edificados, correspondiendo 3.433, 41 metros cuadrados a la bodega subterránea, con calados de hasta 200 metros de largo, a más de 10 metros de profundidad, perforados en el corazón de un colosal bloque de piedra arenisca, a cuyos lados se prolongan hileras interminables de barricas (12.900 barricas bordelesas se guardan en sus entrañas). Mención singular merecen las 72 tinas asimismo de madera de roble de las más diversas procedencias (Cántabro, Bosnia, Allier, Norteamericano,

etc.), construidas en capacidades que van desde los 60, 100, 200, 480 y hasta 640 hectolitros, que son las de mayor capacidad. La madera de roble juega un importante papel en esta Casa, ya que tanto las fermentaciones como la crianza de sus vinos se hacen en estos envases por procedimientos completamente naturales y totalmente artesanos.

Los Viñedos

La obtención de la máxima calidad en los vinos requiere poseer un patrimonio agrario propio, que permita superar la dependencia de la compra de uva a los pequeños cosecheros, evitando así la diversidad cualitativa de las ofertas. Por ello, entre 1913-1914, Don Rafael López de Heredia y Landeta, a la par que iba cimentando sus instalaciones industriales, llevó a cabo la plantación Viña Tondonia, dando origen al producto más conocido de la bodega. Viña Tondonia es un hermoso viñado de más de 100 hectáreas, situado a la margen derecha del río Ebro, donde se cultivan las viníferas más típicamente riojanas.

La Viña Tondonia es la más espectacular de Haro. Situada en una concha y abrazada por el Ebro formando una península, conforma un paisaje de aluvión, caliza y chopos.



VIÑA TONDONIA BLANCO RESERVA

HARO, RIOJA ALTA, ESPAÑA.



Variedades: 90% Viura, 10% Malvasía.

Reposo en barrica: 6 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 °C

Notas del Sommelier: Color ámbar natural, desarrollado.

Nariz muy fina, compleja, evolucionada pero recordando a la fruta.

En boca es suave, consistente, fino y desarrollado.

Maridaje: Todo tipo de pescados, Arroz, Calderetas de pescado, con carnes blancas, Pasta y Quesos grasos.



VIÑA TONDONIA ROSADO RESERVA

HARO, RIOJA ALTA, ESPAÑA.



Variedades: 60% Garnacha, 30% Tempranillo, 10% Viura.

Reposo en barrica: 4 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C

Notas del Sommelier: Piel de cebolla, aterciopelado, con toques de evolución hacia teja.

Fresca y muy persistente. Fresco y suave, con cuerpo y complejidad dadas sus condiciones de crianza en barrica.

Maridaje: Como vino de transición puede beberse con todos los platos. Muy bien con comidas especiadas y picantes. Perfecto con embutidos. Muchos gastrónomos coinciden en que combina bien con comida altamente condimentada y gastronomía de estilo indio, chino y mexicana.



VIÑA TONDONIA RESERVA

HARO, RIOJA ALTA, ESPAÑA.



Variedades: 75% Tempranillo, 15% Garnacho, 10% Graciano y Mazuelo.

Reposo en barrica: 6 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos.

Temperatura de Servicio: Servir de 18 a 20 °C

Notas del Sommelier: Rubí brillante con ligeros ribetes teja.

Nariz muy fina, fresca, tostada con ligeros aromas a vainilla. Muy persistente.

Muy seco, suave, redondo y desarrollado.

Maridaje: Con notas especiadas y a vainilla de la crianza en barrica, sin darte cuenta se acaba toda la botella, muy fácil de tomar, acompaña tanto a ensaladas calientes con codorniz ó ave, hojaldres, foie con reducción de confitura de frambuesa, como a asados de corde-ro, ó cochinillo. En general, prácticamente con todo, es un vino muy versátil.



VIÑA TONDONIA GRAN RESERVA

HARO, RIOJA ALTA, ESPAÑA.



Variedades: 75% Tempranillo, 15% Garnacho, 10% Graciano y Mazuelo.

Reposo en barrica: 10 años, sometido a 2 trasiegos por año. Clarificado con claras de huevos frescos.

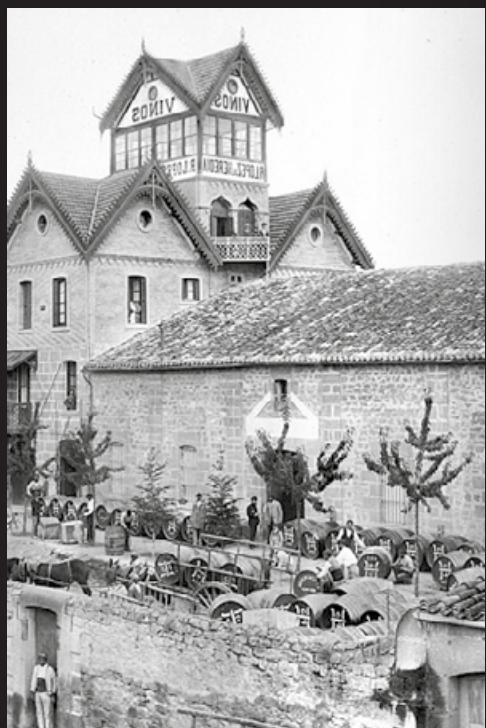
Temperatura de Servicio: Servir de 18 a 20 °C. Recomendable decantar.

Notas del Sommelier: Rubí intenso con ribetes de teja.

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

Muy seco, suave, redondo y evolucionado.

Maridaje: Perfecto acompañamiento de todo tipo de carnes o aves. Pescados a la plancha y sin condimentaciones fuertes.




 E V E R E S T
 W I N E S & S P I R I T S
 — 8 8 4 8 —

www.everestwinespirits.com