



VIÑA TONDONIA RESERVA

HARO, RIOJA ALTA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

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

Alcohol: 13,0%

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

Capacidad de Guarda: 10 años

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.



Con notas especiadas y a vainilla de la crianza en bodega, 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 cordero, ó cochinillo. En general, prácticamente con todo, es un vino muy versátil.

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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com