



LA HISTORIA DE LA RIOJA EN TRES VINOS

Explicar la historia de La Rioja en tres vinos es un reto posible. Millones de botellas etiquetadas cada año estandarizan el estilo y homogeneizan su imagen circunscribiéndonos al sabor maderizado y 'acidillo' que se ha malentendido como el del tradicional estilo clásico.

Con la llegada de nuevas generaciones a determinadas bodegas se ha abierto alternativas al estilo de toda la vida y hoy en día escuchamos hablar de vinos de alta expresión, de autor, etc. El incremento de la calidad ha ido unido a la irrupción de nuevas tecnologías, mayores conocimientos técnicos y atrevimiento para romper con lo tradicional, pero lo tradicional aguanta, tanto en marcas enquistadas en lo arcaico que llenan lineales de supermercado con más cantidad que calidad, pero también también siendo dignificado por algunas firmas históricasn hemos seleccionado tres vinos con historia y calidad indiscutible.

En nuestra selección vamos a emprender el viaje desde inicios del siglo XIX, cuando se funda la bodega Dominio de Berceo (1801), casi cien años antes de la filoxera (1899). De aquellas viñas que resistieron el ataque de la voraz plaga quedaron todavía cepas en pie y con ellas se ha elaborado el primer vino de nuestra selección: **DOMINIO DE BERCEO RESERVA 2015. CEPAS PREFILOXÉRICAS**. Seguimos con otra bodega que desde 1982 conserva el estilo de empresa familiar (cuarta generación), se trata de R. López de Heredia, más conocida por su marca comercial **VIÑA TONDONIA**, un clásico que se ha mantenido en el tiempo dignificando este estilo y que hoy en día es considerada mítica, degustaremos su **RESERVA 2008**, con el que observaremos que para los grandes vinos no pasa el tiempo. Como tercera opción viajaremos de La Rioja Alta a la Subzona alavesa para disfrutar de un Reserva de estilo mucho más moderno, con mucho más peso frutal, barricas más adaptadas a las características del vino y un toque de modernidad con el que este **SELECCIÓN DE LA FAMILIA RESERVA 2016** de **LUIS CAÑAS**, nos demuestra que el estilo de los bodegueros clásicos sigue intacto y tiene vida para largo. Empleando la famosa frase musical, podríamos decir que los viejos rockeros del vino tampoco mueren nunca. ¡Salud y a disfrutarlos!

La Selección incluye:

- 1 b LUIS CAÑAS RVA 2016 SELECCIÓN FAMILIA.
- 1 b VIÑA TONDONIA RESERVA 2008
- 1 b DOMINIO DE BERCEO RESERVA 2015 VIÑAS PREFILOXÉRICAS



OFERTA CLUB 79€

VIÑA TONDONIA RESERVA 2008 D.O.C. RIOJA

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
bodega@lopezdeheredia.com

CARACTERÍSTICAS DEL AÑO:

Año calificado oficialmente como **MUY BUENO**. Este año transcurrió sin incidentes climatológicos graves, en ausencia de heladas primaverales pero marcado por las abundantes precipitaciones primaverales y posteriores a la vendimia, sin embargo un verano benigno y más seco favoreció el cuajado y la sanidad de las uvas lo que supuso la obtención de una cosecha no muy abundante pero ligeramente superior a la de la vendimia anterior y de similar calidad. La climatología fue excepcionalmente favorable durante toda la fase final del ciclo vegetativo, algo que siempre resulta decisivo para la calidad de la cosecha. Nuestro viñedo disfrutó de las condiciones óptimas para que el estado sanitario del fruto fuera prácticamente perfecto y que la maduración evolucionara con parámetros equilibrados de color, acidez, grado alcohólico, etc., lo que ha permitido obtener una cosecha de alta calidad y algo inferior en su volumen final a las anteriores. Las labores de recogida de la uva comenzaron el día 6 de octubre en «Viña Gravonia» con las variedades de uva blanca, el día 9 de octubre en «Viña Tondonia» con las variedades tintas y finalizó el 30 de octubre después de vendimiar «Viña Cubillas» y «Viña Bosconia».

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.

VARIETADES DE UVA: Tempranillo (70%), Garnacho (20%), 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 150 (Magnum) 75 y 37,5 cL.

GRADO ALCOHÓLICO: 13% 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^º-20^º C, aunque varía según personas y situaciones.



LOS DOMINIOS DE BERCEO PREFILOXÉRICO

D.O.C.A. RIOJA



VARIETADES | VARIETIES

Tempranillo prefiloxérico. Píe franco.

ALCOHOL | ALCOHOL

13,5%

ACIDEZ | ACIDITY

5,2 g/l

AZÚCAR | SUGAR CONTENT

Menor de 1 g/l | Less than 1 g/l

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | AGEING IN OAK

6-8 meses | 6-8 months

TIPO DE BARRICA | BARREL REGIME

Barricas de roble francés de segundo año. | 2nd year French oak barrels

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA | AGEING IN BOTTLE

6 meses de afinamiento en botella | 6 months ageing in bottle

VISUAL | APPEARANCE

Color rojo picota vivo con amplios tonos granate en su ribete, limpio y brillante. | Cherry red color with intense garnet hues in the rim, clean and bright.

OLFATO | AROMA

Nariz madura de picotas y frutos rojos compotados, con recuerdos de cacao, chocolate, frutos secos y una amplia gama de especias (vainilla, canela). | Ripe cherry and red fruits compote, with cocoa, chocolate, nuts and a wide range of spices like vanilla and cinnamon scents.

GUSTO | TASTE

En boca es de entrada seco y suave, con gran peso de la fruta, cuerpo medio con notas tostadas equilibradas, muy elegante, con gran concentración que lo hace aterciopelado y le da una delicada y larguísima persistencia final. | Dry and smooth input, medium body with toasty hints balanced, very elegant, with great concentration that makes it velvety and gives a delicate, long and lingering aftertaste.

LUIS CAÑAS



LUIS CAÑAS

RESERVA DE LA FAMILIA

VARIETADES

85% Tempranillo.
15% Otras.

VIÑEDO

Edad: superior a 45 años.

Procede de una selección de viñedos viejos ubicados en Villabuena, Samaniego y Leza con un suelo poco fértil que asegura una baja producción de racimos (4500kg. por hectárea).

ELABORACIÓN

Uvas vendimiadas a mano en pequeñas cajas.
Selección en doble mesa: racimos y granos.
Fermentación maloláctica en barrica nueva.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5°

ENVEJECIMIENTO

20 meses en barricas nuevas:
50% roble francés.
50% roble americano.

CATA

Color rojo picota muy cubierto. En nariz es intenso y muy complejo. Destacan su fruta negra madura, matices lácteos, reforzados por el tostado de la barrica. Notas especiadas, licorosas y matices terrosos. En boca es amplio, con mucho volumen, un paso sostenido y sin aristas. Final contundente y sabroso donde reaparecen notas de regaliz y chocolate amargo.

