



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Lopez Heredia
Nombre	Viña Gravonia
Año	2006
Uvas	Viura (100 %)
Ubicación	España > Rioja > Rioja
Categoría	Vino Blanco
Precio	15,00 €

BOTELLA

Volumen 750mL



ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 12.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Tipo de	Tipo de envejecimiento Barrica de madera
Meses de	48 Meses
Info. sobre	La vendimia se realiza de forma manual, cuidando cada racimo para que el grano no se rompa e inicie la fermentación antes de tiempo. La uva se traslada a la bodega en comportas, unos recipientes de 100 kilos de madera de chopo contruidos en la tonelería de la propia bodega. Los granos se rompen para que suelten el mosto, que realiza la fermentación sin raspón ni hollejos en grandes tinas de roble. Viña Gravonia realiza su envejecimiento durante cuatro años en barricas de roble y se somete a dos trasiegos cada año. Viña Tondonia es una de las pocas bodegas que siguen fabricando sus propias barricas en la tonelería que tiene instalada en la propia bodega. Una vez acabada la crianza, se clarifica con claras de huevos frescos y se embotella sin filtrar.

VINEYARD

Viticultura	La uva procede de la finca Viña Zaconia, una finca en propiedad de la bodega, situada a la ribera del Río Ebro con viñedos de 50 años de edad. Está plantada a una altitud de 200 metros sobre el nivel del mar, con suelos pobres con mucha piedra.
Tierra	Viña Gravonia es un vino blanco elaborado por la Bodega R. Lopez Heredia Viña Tondonia, una de las bodegas históricas de la D.O. Rioja. La Bodega Viña Tondonia está situada en el Barrio de la Estación de Haro, una zona histórica. La zona del mundo con más concentración de bodegas por metro cuadrado.

Bodegas Lopez Heredia Viña Gravonia (2006)

CLASIFICACIONES (1)

Guía **Wine Advocate - Robert Parker**
Puntuación 94.0

CATAS (1)

Fecha **11 de octubre de 2017**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación 92.0
Platos **Pescado azul, Marisco cocido, Marisco crudo, Pescado blanco al horno, Pescado blanco a la parrilla, Marisco a la plancha, Carnes blancas**
Visual **Amarillo oro pálido ligeramente evolucionado, limpio, brillante**
Olfato **Intensidad alta, fresca y aromática. Compleja y desarrollada Bouquet con aromas típicos de un vino amontillados, almendra amarga, frutos secos, pan de higo**
Boca **Entrada potente, afrutado. En el paso por boca nos encontramos con un vino complejo, untoso y evolucionado con presencia de notas de almendra y recuerdos a queso. Al final muestra algo ardiente. Persistencia alta**

BOTELLAS ALMACENADAS (1)

14/10/17	Precio de mercado	15,00 €			Cata 2017
----------	-------------------	---------	--	--	-----------

BOTELLAS SACADAS (1)

11/10/17	Precio de	15,00 €		11/10/17	Consumido		
----------	-----------	---------	--	----------	-----------	--	--