



Mercedes, María José e Julio César



Esclusiva Italia

400.000

● Tempranillo, Grenache, Graciano, Mazuelo
● Viura, Malvasia

** Coltura Biologica **



2015/16	Viña Gravonia Blanco Crianza	Bianco	Secco	max 6 bt a cliente; 2016 a esaurim. 2015
2012/13	Viña Tondonia Blanco Reserva	Bianco	Secco	max 3 bt a cliente; 2013 a esaurim. 2012
2004	Viña Tondonia Blanco Gran Reserva	Bianco	Secco	max 3 bt a cliente
2012	Viña Tondonia Rosado Gran Reserva	Rosato	Secco	esaurito; rientrerà nel 2028
2016	Viña Cubillo Tinto Crianza	Rosso	Secco	
2011/12	Viña Tondonia Tinto Reserva	Rosso	Secco	2012 a esaurimento 2011
2001/04	Viña Tondonia Tinto Gran Reserva	Bianco	Secco	quantità limitata; max 3 bt a cliente; 2004 a esaurim. 2001
Confezione regalo - tubo metallico				

LO SGUARDO AL FUTURO: VERSO LA TRADIZIONE

La tradizione è uno dei pilastri che hanno permesso il suo perdurare. Tutto è ispirato al passato, come **la costruzione e la riparazione delle proprie barriques**, precisa e artigianale grazie alla perizia dei maestri bottai, una caratteristica imitata da pochi altri al mondo. Dista attenzione che le **bottiglie siano avvolte in ragnatele, muffa e umidità**, una peculiarità che la bodega considera **il miglior habitat per l'invecchiamento del vino**. "Le ragnatele sono una trappola per insetti e tarme; veri nemici del vino e del tappo; l'umidità è un eccellente regolatore termico, e la muffa permette che le bottiglie non siano molestate".

Il Gran Reserva viene imbottigliato direttamente dalle barriques. Le lievi differenze tra una bottiglia e l'altra sono a ciò dovute. La fama di López de Heredia si basa in gran parte sulla **straordinaria freschezza delle Gran Reserva, bottiglie leggendarie in grado di crescere nei decenni**.

"la recente (e provvidenziale) inversione di tendenza in favore di vini più eleganti e longevi sta riportando in auge i produttori che privilegiano il legno usato e le lunghe maturazioni. Tra questi, spicca senz'altro **l'ormai leggendaria casa Lopez de Heredia**, capitanata dalla vulcanica Maria Jose, forte dei 140 anni di storia della cantina fondata dai suoi avi. Entrando nel bellissimo edificio di Haro **sembra che il tempo sia misteriosamente tornato indietro**: enormi botti, alcune vecchie della polvere dei decenni, un odore indefinibile ed affascinante, tra il mosto, il muschio ed il goudron, inaspettati e leggiadri spazi aperti, porticati e loggette. **E i vini? Anch'essi fuori dal tempo**, a partire dal Viña Tondonia Reserva, forte dei sei anni (!) di affinamento in legno ed altrettanti in vetro. La sua imponente massa polifenolica si contiene in una eleganza inaspettata, una sottile verticalità, **una persistenza assolutamente da primato**." - *Rioja: l'identità di un territorio, Bibenda, apr 2017*

"Forse nessun'azienda vitivinicola al mondo **vigila sulle sue tradizioni così orgogliosamente e con tanta fermezza come López de Heredia**, specialmente in una regione come la Rioja, che è stata spazzata da profondi cambiamenti negli ultimi 25 anni. Eppure, per quanto amuffita e per quanto ancorata al passato possa sembrare, è paradossalmente **un'azienda all'avanguardia, la sua viticoltura e la sua vinificazione uno splendido, visionario esempio per giovani produttori di tutto il mondo** proiettati nel futuro. Come è possibile? Mentre López de Heredia è stata fedele alle sue tecniche tradizionali nei 132 anni trascorsi dalla sua nascita, **il resto del mondo produttivo ha passato decenni ostinatamente cercando di migliorare quello che fa, solo per finire il percorso circolare dove López de Heredia era sempre rimasta**." - *Eric Asimov, Traditions gain new respect, The Pour, sito New York Times*

"Poco è cambiato in un secolo, con la selezione delle uve e la vinificazione a mano, i vini chiarificati con albume e **invecchiati senza riguardo verso i capricci della moda o del gusto popolare**." - *The New Spain, John Radford*

"Stupisce il mondo dei veri degustatori di vino con **eccellenze senza pari**" - *Roberto Bellini, Bibenda7, set 2012*



Viña Gravonia Blanco Crianza

🍇 Viura 100%

🕒 55 anni

🕒 48 mesi in barrique; chiarificato con albume; diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.

🍷 30.000

🕒 10-20 anni

🍴 Pesce fritto o grigliato, condimenti di mare, verdure fritte.

📄 Originalità a iosa. Si presenta al naso fresco e aromatico, complesso e sviluppato. Bouquet di aromi terziari. Fruttato e fine in bocca. Dategli tempo. Servire tra 14 e 16 gradi.

♥ La nota medicinale.



Viña Tondonia Blanco Reserva

🍇 Viura 90%, Malvasia 10%

🕒 45 anni

🕒 72 mesi in barrique; chiarificato con albume; diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.

🍷 15.000

🕒 10-20 anni

🍴 Carni bianche, vitello, pesce solo se con salse robuste. Si sposa perfettamente anche con formaggio e risotto.

📄 Color ambrata naturale, naso fresco e complesso. Si apre soave, rotondo, morbido e ben sviluppato in bocca. Il tutto tenuto in tensione da una bella acidità. Servire tra 14 e 16 gradi.

♥ Il fatto che in bocca sembri un vino giovane!



Viña Tondonia Blanco Gran Reserva

🍇 Viura 85%, Malvasia 15%

🍷 45 anni

🕒 120 mesi in barrique; chiarificato con albume; diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.

🍷 15.000

🍷 10-20 anni

🍷 Grande con pesce fritto o grigliato, e condimenti di mare; perfetto con formaggio e risotto.

📄 Vino di classe immensa. Un mondo irreale fattosi concreto. Per pochissimi esploratori. Servire tra 14° e 16°.

♥ La straordinaria persistenza.



Viña Tondonia Rosado Gran Reserva

🍇 Tempranillo 30% Garnacho 60% Viura 10%

🍷 più di 50 anni

🕒 Le uve rosse e bianche macerano e fermentano assieme. Invecchia 4 anni in botti americane di rovere da 225 lt. Non viene commercializzato fino a 8 - 10 anni.

🍷 14.000

🍷 10-15

🍷 Salumi e carne cruda, piatti messicani e orientali.

📄 Una dimensione unica. Assolutamente da provare. Vi sorprenderà. Amanti dei vini moderni: astenersi. Servire tra 14° e 16°.

♥ Avventurarsi nella tradizione.



Viña Cubillo Tinto Crianza

🍇 Tempranillo 65%, Grenache 25%, Mazuelo e Graciano 10%

🍷 30 anni

🕒 36 mesi in barrique; chiarificato con albume; diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.

🍷 30.000

🍷 10-20 anni

🍷 Salumi, carni, legumi, e naturalmente tapas.

📄 Colore rubino brillante, persistenti freschi e leggeri aromi di liquirizia caratterizzano il Viña Cubillo che in bocca si apre fresco e delicato. Lungo nel finale. Servire tra 18 e 20 gradi.

♥ Rioja 100%.



Viña Tondonia Tinto Reserva

🍇 Tempranillo 75%, Grenache 15%, Graciano e Mazuelo 10%

🍷 45 anni

🕒 72 mesi in barrique; chiarificato con albume; diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.

🍷 250.000

🍷 10-20 anni

🍷 Pesce e carne, selvaggina e cacciagione volatile.

📄 Originale quanto sincero. Calore, spezie, salinità, finezza, persistenza. Servire tra 18 e 20 gradi.

♥ L'eleganza "borgognona".



Viña Tondonia Tinto Gran Reserva

🍇 Tempranillo 75%, Grenache 15%, Mazuelo 5%, Graciano 5%

🍷 45 anni

🕒 108 mesi in barrique; chiarificato con albume; diraspamento totale; lieviti indigeni; non filtrato.

🍷 20.000

🍷 10-20 anni

🍷 Pesce e carne, selvaggina, cacciagione volatile.

📄 Passa i decenni in agilità come Coppi passava i GP della montagna. Bottiglie di oltre 50 anni si mostrano oggi fresche, eleganti ed emozionanti. Servire tra 18 e 20 gradi.

♥ Il sapore nobile di una Spagna antica.