Viña Bosconia Reserva Tinto 2011



R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA, RIOJA, ESPANJA

Rypälelajikkeet	15% Garnacha, 80% Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Alkoholi	13,5 %
Luonnehdinta	Rypäleet tulevat López de Heredian omistamalta El Bosque -viinitarhalta. Viinitarhan nimi ja tältä tarhalta tulevat viinit ovat historiallisesti ja nykyäänkin tyylillisesti Ranskan Burgundista inspiroituneita. 15 hehtaarin kokoinen El Bosque-tarha sijaitsee kilometrin päässä viinitalosta, ja se on istutettu etelään päin suuntaavasti Sierra Cantabria -vuoriston juureen 465 metrin korkeuteen merenpinnasta. Köynnösten keski-ikä on noin 40-vuotta, ja siellä kasvaa 11 hehtaaria Tempranilloa, 2 hehtaaria Garnachaa ja hehtaarit Mazueloa ja Gracianoa. Tarhan maaperä on saven ja kalkkikiven sekoitusta. Rypäleet poimitaan käsin ja niistä poistetaan rangat. Viini käy suurissa 240 hehtolitran tammisammioissa luonnonhiivoilla enintään 36 asteen lämpötilassa. Käymisen jälkeen viinistä suodatetaan rypäleen kuoret pois ja viini siirretään 225 litran kokoisiin amerikkalaisesta tammesta tehtyihin Bordeaux-tynnyreihin. Sekä malolaktinen käyminen että kypsytys tapahtuu näissä pienemmissä tynnyreissä. Kypsyvä viini siirretään tynnyristä toiseen kahdesti vuodessa. Tammikypsytys kestää 5 vuotta. Lopulta viini kirkastetaan kananmunan valkuaisilla ja pullotetaan. Ennen markkinoille pääsyä viini lepää ja kypsyy vielä pullossa viinitalon kellareissa. Viña Bosconia on samettinen, kehittynyt ja elegantti viini. Viini on tummanpuhuva niin väri- kuin aromimaailmaltaan, joka on hyvin ilmeikäs ja kompleksinen.
Ruokasuositus	Tummasävytteiset ja maukkaat liharuoat karitsasta pienriistaan. Ankanrintaa lakritsi-punajuurikastikkeessa tai karitsankaretta ja metsäsieniä.
Viinialue	Rioja Alta
Lehdistö	**Vuosikerta 2011: 94/100p points Tim Atkin** **Vuosikerta 2010: 95/100p points James Suckling:** “Dried flowers and dark fruit on the nose with some mahogany and bark. Medium-bodied with fine tannins and lovely polish and length. Compact and long. Tangy, too. Special wine, showing its age and tradition. Decant an hour before serving. Drink or hold. (9/21)”
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko

R. López de Heredia Viña Tondonia

RIOJA, ESPANJA

R. López de Heredia Viña Tondonia on yksi kolmesta vanhimmasta Riojan alueen talosta, ja Haron alueen vanhin. Don Rafael López de Heredia y Landeta perusti talon vuonna 1877 rakennuttamalla arkkitehtuurisesti merkittävän viinitalonsa Haron keskustaan rautatieaseman viereen. Viinitaloa on laajennettu laajentamisen päälle yli sadan vuoden ajan noudattaen Don Rafaelin alkuperäistä suunnitelmaa, ja nykyään se on kuin pieni kylä itsessään. Labyrinttimäinen viinitalo onkin erinomaisesti säilytetty portti menneisyyteen, vaikka viininvalmistusta ja toimintatapoja on onneksi tuotu uudelle vuosituhannelle. Viinitalolla on useita historiallisia kypsytyskellareita, jotka kattavat yhteensä 6 000 neliömetriä ja joissa lepää yhteensä 15 000 tammitynnyriä. Suurten Tempranillo-vetoisten punaviinien lisäksi López de Heredia on tunnettu iäkkäiden ja kompleksisten, tammetettujen valkoviinien tuottajana Rioja Altassa. Vaikka nykyään Riojan valkoviineissä sallitaankin esimerkiksi Sauvignon Blancin käyttäminen, López de Heredia valitsee aina pelkästään paikallisia, perinteikkäitä lajikkeita. He valmistavat pitkälti yhden viinitarhan viinejä pelkästään omilta tarhoilta, joista Viña Tondonia on niin arvostettu, että viinitarhan nimi on päässyt mukaan koko viinitalon nimeenkin.

Pitkä tammikypsytys on López de Heredialle niin tärkeä elementti, että talolla on oma cooperage, eli he valmistavat ja korjaavat itse omat tammitynnyrinsä viinin kypsytystä varten. Kaukokatseinen Don Rafael perusti sen heti talon rakennuttamisen yhteydessä ja nykyään López de Heredia on ainoa viinitalo Espanjassa, jolla on oma cooperage. Talo käyttää ainoastaan amerikkalaista tammea ja tuo Yhdysvalloista kokonaisia tammipuun runkoja, jotka sahataan lankuiksi ja kuivataan vasta paikan päällä. López de Heredian cooperagella on töissä kolme tynnyrintekijää. Talolla on näin täysi kontrolli tynnyreiden laadusta, paahdosta ja myös korjauksesta. Valtaosa tynnyreistä on 225 litraisia Bordeaux-tynnyreitä.

López de Heredia on edelleen perheomisteinen, ja siskokset Maria José ja Mercedes López de Heredia johtavat taloa yhdessä neljännessä sukupolvessa. Kaksi arvoa ovat talon johtotähtiä kohti tulevaisuutta. Ensimmäisenä ammattimaisuus käsityöläisinä viinintekijöinä, jotta he voivat tarjota kuluttajille äärimmäisen laadukkaita viinejä. Toisekseen toiminnan lävistävä eettisyys, eli he aktiivisesti edistävät kaikkien työntekijöidensä ja yhteistyökumppaneidensa hyvinvointia ja onnellisuutta. He myös suojelevat Riojan historiaa museotoiminnalla sekä kulttuuria ja perinteitä tukemalla. Sosiaalisen vastuullisuuden lisäksi pitkään kypsyviä viinejä valmistavalle pitkäikäiselle talolle vakaan ympäristön varmistaminen tulevaisuudessakin on tärkeää.