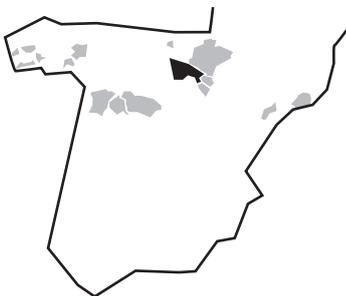


HACIENDA LOPEZ DE HARO

**Equilibrado, goloso
y fresco**



D.O. Ca. Rioja



Añada marcada por unas condiciones climatológicas muy complejas: Marzo con temperaturas variables, fuerte helada a finales de abril y verano caliente y muy seco. La cosecha fue la más temprana de las últimas décadas y de muy corto rendimiento pero de excelente calidad.

Hacienda López de Haro Rosado 2017

Origen

Del corazón de la Denominación de Origen Rioja nace la colección Hacienda López de Haro. La Sonsierra, en plena Rioja Alta, está flanqueada al norte por la Sierra de Cantabria y al sur por el río Ebro. El microclima que generan sus especiales características geográficas es perfecto para el viñedo y en especial para la variedad Tempranillo. Quizá por eso ésta es una de las comarcas riojanas donde la tradición de hacer vino es más antigua. Bodega Classica reúne las excelentes condiciones de la uva con la esencia y el origen de la historia del vino en La Rioja para crear una colección de vinos elegantes, expresivos y aromáticos.

Varietades: Garnacha y Viura.

Viñedo: Selección de viñedos viejos de garnacha y viura de baja producción asentados en terrenos pobres de las terrazas del Ebro en la zona de San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

Vendimia: Durante todo el mes de octubre. Manual.

Elaboración: Maceración de entre 24 y 48 horas a bajas temperaturas, en torno a los 10°C. Posteriormente se procede al sangrado del depósito, extrayendo de manera natural un mosto rosado y brillante, que fermenta a 16-18°C durante unos 20 días.

Grado: 13,5% Vol.

Cata



Visual: Rosa pálido y limpio.



Nariz: Intenso, destacan las frutas rojas, junto al plátano y notas florales.



Boca: Sedoso y agradable, con gran equilibrio, resultando al mismo tiempo goloso y fresco.