

HACIENDA LOPEZ DE HARO

Hacienda López de Haro Blanco 2017

Un blanco complejo y untuoso



Best Value Whites

Wines from Spain Awards 2016.
Añada 2015.

Medalla de Oro

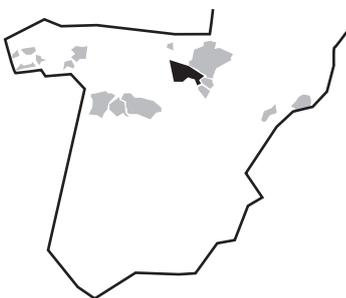
Premios Monovino 2015.
Añada 2014.

Medalla de Oro

Concurso Baco 2017.
Añada 2016.

Medalla de Bronce

International Wine & Spirit
Competition 2017. Añada 2016.



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.



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: Viura y otras.

Viñedo: Selección de viñedos viejos de Viura y otras variedades en pequeño porcentaje, principalmente Malvasía y Garnacha Blanca, plantados en laderas pobres de la zona de San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

Vendimia: Durante todo el mes de octubre. Manual.

Elaboración: 24 horas de maceración, prensado suave y fermentación controlada en pequeños depósitos.

Crianza: 2 meses en barricas de roble francés.

Grado: 12,5% Vol.

Cata



Visual: Color amarillo pajizo.



Nariz: Fruta madura, dátiles y plátano. Notas de crianza, que lo hacen interesante y complejo.



Boca: Carnoso y fresco, resulta largo y equilibrado y deja un agradable recuerdo.