

# HACIENDA LOPEZ DE HARO

## Hacienda López de Haro Crianza 2016

### El nuevo clásico



#### Top 50 Best Buy Rioja

Decanter Magazine. Sarah Jane Evans MW. Marzo 2016.

#### Gran Medalla de Oro

Concurso Vinos Sub-30 2018. Añada 2015.

#### Medalla de Plata

Bacchus International Awards 2018. Añada 2015.

#### Medalla de Plata

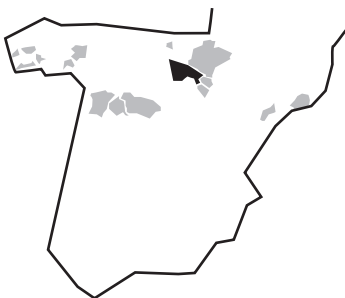
Mundus Vini 2018. Añada 2015.

#### Medalla de Plata

International Wine Challenge 2018. Añada 2015.

#### 91 puntos

Puntuación Robert Parker 2012 y 2014. Añadas 2008 y 2010.



D.O.Ca. Rioja



### 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.

**Variedades:** Tempranillo, Garnacha y Graciano.

**Viñedo:** Selección de viñedos viejos de baja producción asentados en terrenos pobres en las terrazas del Ebro, en la zona de la Sonsierra.

**Vendimia:** Vendimia manual durante el mes de octubre.

**Elaboración:** 2 semanas de maceración. Fermentación controlada a 28°C.

**Crianza:** 18 meses en barricas de roble francés y americano.

**Grado:** 13,5% Vol.

### Cata



**Visual:** Color granate con tonos teja.



**Nariz:** Complejo, aromas a fruta roja madura y regaliz, combinado con notas de café, vainilla y balsámicos de la crianza.



**Boca:** Suave y aterciopelado, con tanino dulce y maduro. Amable y fácil de beber. Largo postgusto.



*Añada climatológicamente muy equilibrada: invierno relativamente frío, primavera con temperaturas frescas, y verano seco y de temperaturas moderadas que conllevó una maduración perfecta. Muy buenos resultados tanto en calidad como en cantidad.*