

HACIENDA LOPEZ DE HARO

Personalidad, tradición y elegancia



92 puntos

Revista Wine and Spirits. Year's Best Riojas Best Buy. Añada 2010

Medalla de Oro

Mundus Vini 2017. Añada 2009.

Medalla de Plata

Bacchus International Awards 2018. Añada 2009.

Medalla de Plata

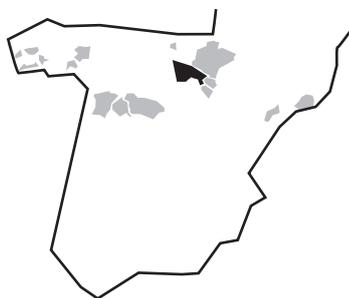
International Wine Challenge 2017. Añada 2009.

92 puntos Best Buy

Wine & Spirits Magazine 2017 y 2016. Añadas 2008 y 2009.

90 puntos y Best Wine

Guía Peñín 2018. Añada 2009.



D.O. Ca. Rioja



Hacienda López de Haro Gran Reserva 2010

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: Tempranillo y Graciano.

Viñedo: Selección de viñedos viejos de Tempranillo y Graciano de baja producción asentados en terrenos pobres de las terrazas del Ebro en torno a San Vicente de la Sonsierra.

Vendimia: Vendimia manual durante la segunda quincena de octubre.

Elaboración: Elaborado en cubas de 30.000 kg. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura de 28°C, y la maceración se prolonga durante 2 semanas.

Crianza: 30 meses en barricas de roble francés y americano. Más de 4 años de crianza en botella.

Grado: 13,5% Vol.

Cata



Visual: Capa media-alta, color rubí con ribete teja que delata su larga crianza en barrica y su reposo en botella.



Nariz: Potente, aromas primarios de fruta madura, complejas notas especiadas y balsámicas y un ligero toque de vainilla.



Boca: Equilibrado, redondo y untuoso. Tanino dulce y maduro y retrogusto elegante.



Una de las mejores añadas de los últimos tiempos. El ciclo se desarrolló sin incidencias ni climatológicas ni de enfermedades. La maduración fue muy equilibrada y sin graduaciones excesivamente elevadas, especialmente apta para crianza en barrica y guarda.