

# HACIENDA LOPEZ DE HARO

## Un elegante y renovado clásico de Rioja



### Medalla de Oro

Mundus Vini 2018. Añada 2013.

### Medalla de Oro

Concurso Vinos Sub-30 2018. Añada 2013.

### Medalla de Plata

Bacchus International Awards 2018. Añada 2013.

### Medalla de Plata

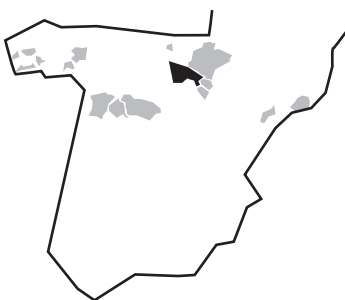
International Wine Challenge 2018. Añada 2013.

### Medalla de Plata

The Drinks Business / Rioja Masters 2017. Añada 2012.

### 92 puntos

Puntuación Robert Parker 2012. Añada 2005.



D.O. Ca. Rioja



## Hacienda López de Haro Reserva 2014

### 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 esta 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 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:** Elaborado en cubas de 30.000 kg. Fermentación a 28°C. Dos semanas de maceración.

**Crianza:** 20 meses en barricas de roble francés y americano.

**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.



*Invierno con pluviometría correcta, primavera con temperaturas moderadas, verano seco y septiembre con lluvia y temperaturas más elevadas de lo habitual. Una vendimia temprana permitió cosechar la uva con muy buenas condiciones sanitarias.*