

HACIENDA LOPEZ DE HARO

Todo el potencial de la Tempranillo



Medalla de Plata

Tempranillos al Mundo 2016.
Añada 2015.

Medalla de Bronce

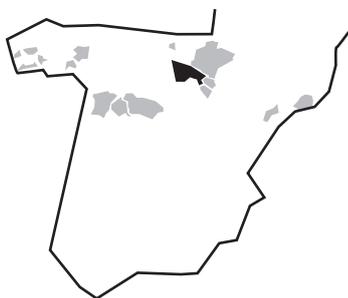
Decanter World Wine Awards
2017. Añada 2016.

Commended Wine

International Wine Challenge
2014. Añada 2013.

89 puntos

Puntuación Robert Parker 2014.
Añada 2012.



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 Tempranillo 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.

Variedades: 100% Tempranillo.

Viñedo: Selección de viñedos viejos de entre 50 y 70 años, situados en San Vicente de la Sonsierra.

Vendimia: Vendimia manual durante la segunda y tercera semana de octubre.

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

Crianza: 6 meses en barricas nuevas.

Grado: 13,5% Vol.

Cata



Visual: Tonos violáceos.



Nariz: Frutos rojos y regaliz tan propio del tempranillo, combinado con toques torrefactos de la bodega.



Boca: Agradable entrada dulce, adecuada acidez y tanino maduro que aporta un largo y agradable postgusto.