

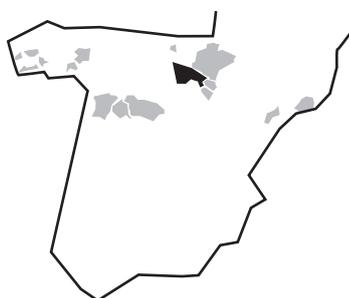
HACIENDA LOPEZ DE HARO

Hacienda López de Haro Rosé 2018

Un rosé con alma de
“clarete”, la reinención de
un clásico de Rioja



Premios Verema
Mejor Viño Rosado Español
2018. Añada 2017.



D.O. Ca. Rioja



Origen

En el corazón de la DOCa Rioja nace la Hacienda López de Haro, una bodega que reúne las excelentes condiciones de la uva con la esencia y el origen de la historia del vino en La Rioja para crear vinos elegantes, expresivos y aromáticos.

El Alto Najerilla, en plena Rioja Alta, tiene algunos de los mejores viñedos viejos de Viura y Garnacha, que gracias a la altura y frescura de la zona, proporcionan la acidez perfecta para elaborar vinos blancos y rosados, los tradicionales “claretes” a los que la bodega rinde homenaje con este rosé.

Varietades: Viura y Garnacha Tinta.

Viñedo: Selección de viñedos viejos de baja producción de la zona del Alto Najerilla, asentados sobre suelos mayoritariamente arcillo ferrosos.

Vendimia: En octubre. Manual.

Elaboración: Maceración de entre 24 y 48 horas a bajas temperaturas, en torno a los 10°C. Posteriormente se procede al sangrado del depósito, extrayendo de manera natural un mosto rosado y brillante, que fermenta a 16°C durante unos 20 días.

Grado: 12,5% Vol.

Cata



Visual: Salmón muy pálido, con matices cobrizos y ligeras tonalidades grisáceas en el ribete.



Nariz: Notas florales y cítricas acompañadas de frutas de pepita frescas y un fondo de piel de naranja.



Boca: Armoniosa y envolvente. Se ensamblan el dulzor de la Garnacha y el frescor de la Viura, en un equilibrio perfecto. De carácter sutil, pero con gran longitud y persistencia, típicas del sello atlántico que transmite la comarca del Alto Najerilla.



La primavera, luviosa y fría, obligó a vigilar de cerca las enfermedades fúngicas. Gracias a las buenas temperaturas del verano, la uva llegó en buen estado sanitario a la vendimia, que fue muy selectiva. Añada especialmente buena para blancos y rosados.