

HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO TEMPRANILLO 2018

Todo el potencial de la variedad Tempranillo.



ORIGEN

Bodega Hacienda López de Haro se sitúa en el corazón de la DOCa Rioja, en una loma de la histórica localidad de San Vicente de la Sonsierra, flanqueada al norte por la Sierra Cantabria y al sur por el río Ebro. Elegimos esta ubicación para nuestra bodega de Rioja por el microclima que generan las especiales características de la Sonsierra y sus suelos arcillo-calcáreos bien drenados, unas condiciones perfectas para el viñedo, en especial para la uva Tempranillo, la variedad reina de esta zona.

La Sonsierra atesora siglos de tradición vitivinícola que en Hacienda López de Haro tomamos como referente para crear clásicos contemporáneos, vinos con la finura que ha caracterizado siempre a Rioja, que a la vez expresan la personalidad de la fruta de excelente calidad de nuestros viñedos viejos.



D.O. Ca. Rioja



PREMIOS

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

Guía Peñín 2019.
Añada 2017.

89 puntos

Puntuación Robert
Parker 2014. Añada
2012.



HACIENDA

LOPEZ DE HARO

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Tempranillo.

Viñedo: Selección de viñedos situados en la Sonsierra. Suelos mayoritariamente arcillo-calcáreos.

Vendimia: Vendimia manual en octubre.

Elaboración: 10 días de maceración. Fermentación controlada a 28°C.

Crianza: 6 meses en barricas de varios usos de roble francés y americano.

Grado: 13,5% Vol.

CATA

Visual: Rojo cereza intenso con matices violáceos propios de su juventud.

Nariz: Predominan los aromas de frutos del bosque (arándanos, frambuesas, moras) acompañados de notas especiadas y regaliz, característico de la variedad. También se perciben notas minerales de grafito y ciertos recuerdos de vainilla y hojarasca que incrementan la complejidad aromática.

Boca: Tiene buena estructura, típica en esta variedad. Posee también buena acidez que genera una gran persistencia. Aunque es un vino estructurado, tiene un carácter muy agradable y envolvente, fruto de su maduración durante su paso por bodega. Al final deja recuerdos de fruta propios de un vino joven.

AÑADA

La primavera, lluviosa 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 y se alargó hasta finales de octubre.
