

HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO SELECCIÓN 30 BARRICAS 2010

Un viñedo único para una edición limitada de solo 9.000 botellas.

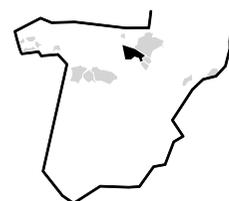


ORIGEN

Aunque hemos explorado mucho, en Vintae nunca perdemos de vista nuestra tierra porque aquí, en Rioja, hemos aprendido casi todo lo que sabemos. Con Bodega Hacienda López de Haro quisimos recuperar la auténtica esencia del Rioja, de sus vinos finos, de los clásicos que hicieron grande a esta región porque representaban la elegancia.

Pero si queríamos crear vinos actuales no bastaba con fijarse en la tradición. Por eso, en la colección Hacienda López de Haro, la histórica finura riojana se une a la personalidad de la uva de excelente calidad de nuestros viñedos viejos para crear auténticos clásicos contemporáneos.

Para ubicar nuestra bodega elegimos la histórica localidad de San Vicente de la Sonsierra, en el corazón de la DOCa Rioja, flanqueada al norte por la Sierra Cantabria y al sur por el río Ebro. El microclima de la zona y sus suelos arcillo-calcáreos generan las condiciones perfectas para el viñedo, en especial para la uva Tempranillo, la variedad reina de la zona.



D.O. Ca. Rioja



PREMIOS

Medalla de Oro

International Wine & Spirit Competition
2016. Añada 2008.

Medalla de Plata

Tempranillos al mundo
2015. Añada 2008.

94 puntos

Puntuación Jamie
Goode. Añada 2008.

91 puntos - Best Wine

Guía Peñín 2018.
Añada 2008.



HACIENDA

LOPEZ DE HARO

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tempranillo y Garnacha.

Viñedo: Viñedo de más de 70 años con cepas de Tempranillo y Garnacha de muy baja producción ubicado en la San Vicente de la Sonsierra a 520 m de altitud. Suelo arcillo calcáreo muy pedregoso.

Vendimia: Vendimia manual durante el mes de octubre.

Elaboración: Proceso artesanal con fermentación en barricas abiertas de roble francés de 500 litros de capacidad. Bazuqueos diarios. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, donde se hace la crianza.

Crianza: 30 meses en barricas nuevas de roble francés.

Grado: 14,5% Vol.

CATA

Visual: Rojo cereza con tonalidades teja en el ribete y de capa alta. Vivaz y brillante, sin grandes muestras de evolución a pesar de su larga crianza en barrica.

Nariz: De gran intensidad y complejidad, las notas de cacao y especias procedentes de la barrica se ensamblan con aromas más primarios de frutas negras para dar una sensación placentera y armónica.

Boca: Con una gran estructura, vertebrada por los taninos de la uva y la barrica, muestra un carácter contundente, pero a la vez elegante y carnoso. Se despide con un final envolvente y complejo, fruto de la evolución en el tiempo y de la elevada calidad de sus uvas.

AÑADA

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