

HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO GRAN RESERVA 2011

Elegancia y complejidad para un Gran Reserva con mucha frescura.

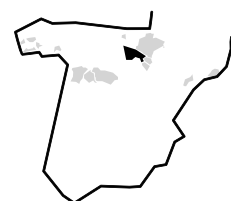


ORIGEN

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

92 puntos. Best Buy.

Wine & Spirits Magazine 2018, 2017 y 2016. Añadas 2010, 2009 y 2008.

91 puntos.

Wine Spectator February Issue 2019. Añada 2010.

90 puntos.

Tim Atkin MW Rioja Report 2019. Añada 2010.

Medalla de Oro.

Mundus Vini 2017. Añada 2009.

92 puntos.

Jamie Goode. Añada 2008.



HACIENDA LOPEZ DE HARO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tempranillo y Graciano.

Viñedo: Selección de viñedos viejos de más de 50 años y muy baja producción asentados en terrenos pobres de las terrazas del Ebro en torno a San Vicente de la Sonsierra.

Vendimia: Vendimia manual durante la segunda quincena de octubre.

Elaboración: Elaborado en cubas de 30.000 kg. Maceración durante 10 días. Fermentación controlada a 25°C.

Crianza: 30 meses en barricas de roble francés y americano. El 80% de las barricas son usadas y el 20% son nuevas. Más de 4 años de crianza en botella.

Grado: 14% Vol.



CATA

Visual: Rojo teja con notas vivaces en el ribete que denotan su frescor a pesar de su larga crianza tanto en bodega como en botella.

Nariz: Un verdadero mosaico de especias, que lo hace enormemente complejo. Destaca también un fondo más dulce y primario, con notas de compota de frutas maduras y un interesante toque de regaliz.

Boca: De enorme persistencia, muestra taninos aterciopelados, resultado de su lenta evolución en el largo período de crianza. La buena acidez que conserva, equilibra todo su recorrido por la boca. De carácter envolvente, se despidе con un final muy elegante y armónico.



AÑADA

Añada excelente con una maduración óptima. El viñedo apenas sufrió la incidencia de plagas y enfermedades y mantuvo un excelente estado vegetativo y sanitario hasta el final del ciclo. Vinos bien estructurados, con mucho cuerpo y gran complejidad.
