

HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO CRIANZA 2017

Un clásico riojano que nunca falla: finura, complejidad y mucha fruta.

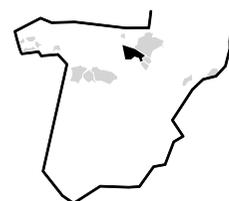


ORIGEN

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

90 puntos

Puntuación James Suckling 2019. Añada 2016.

Top 50 Best Buy Rioja

Decanter Magazine. Sarah Jane Evans MW. Marzo 2016.

Medalla de Plata

Bacchus International Awards 2018. Añada 2015.

Medalla de Plata

Mundus Vini 2018. Añada 2015.

91 puntos

Puntuación Robert Parker 2012 y 2014. Añadas 2008 y 2010.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tempranillo, Garnacha y Graciano.

Viñedo: Selección de viñedos de baja producción asentados en terrenos pobres en las terrazas del Ebro, en la zona de la Sonsierra.

Vendimia: Vendimia manual durante el mes de octubre.

Elaboración: 10 días de maceración. Fermentación controlada a 25°C.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado: 13,5% Vol.

CATA

Visual: Color cereza, con tonos teja en el ribete.

Nariz: Ensamblaje de aromas procedentes de la barrica (crema, cacao y vainilla) con frutos negros y fruta madura. Se aprecian de fondo unos tonos de regaliz típicos de Tempranillo con notas especiadas.

Boca: De perfil amable y elegante, manifiesta sensaciones frescas durante todo su recorrido. Posee una buena estructura proporcionada por la variedad Tempranillo, pero con el carácter aterciopelado de su crianza en barrica. Al final deja recuerdos de cereza y una sensación untuosa muy agradable.

AÑADA

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 más corta en cantidad pero de excelente calidad.
