

HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO ROSÉ 2019

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

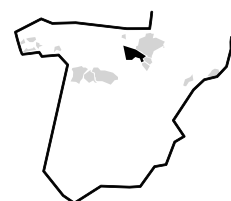


ORIGEN

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.



D.O.Ca. Rioja



PREMIOS

Premios Verema

Mejor Viino Rosado
Español 2018. Añada
2017.

Best Value

Wines from Spain top
106. 2018.
Añada 2017.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Viura y Garnacha Tinta.

Viñedo: Selección de viñedos viejos de 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.

AÑADA

El calor y la baja humedad favorecieron la escasez de enfermedades y la correcta maduración. Pocas precipitaciones pero suficientes en los momentos clave. Añada sana y de muy buena calidad.
