

HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO BLANCO 2020

Complejo, intenso y de brillante acidez.

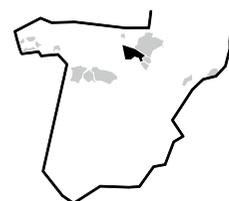


ORIGEN

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

90 puntos

Guía Peñín 2020.
Añada 2018.

90 puntos

Tim Atkin Rioja Report
2018. Añada 2016.

90 puntos

International Wine &
Spirit Competition
2017. Añada 2016.

Medalla de Oro

Concurso Baco 2017.
Añada 2016.

Best Value Whites

Wines from Spain
Awards 2016. Añada
2015.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Viura y otras variedades (Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Sauvignon Blanc y Chardonnay).

Viñedo: Selección de viñedos viejos de Viura y Malvasía y plantaciones más jóvenes del resto de variedades. Están situados en Rioja Alta (Sonsierra y Alto Najerilla) y Rioja Alavesa.

Vendimia: Vendimia manual entre el 7 y el 23 de septiembre.

Elaboración: 24 horas de maceración, prensado suave y fermentación controlada en pequeños depósitos.

Crianza: Una quinta parte del vino pasa 3 meses en barricas de roble francés y de Europa del Este. El resto permanece en pequeños depósitos de acero inoxidable hasta que la crianza termina. Después se hace el coupage de ambos y se embotella.

Grado: 12,5% Vol.

CATA

Visual: Color amarillo pajizo, de gran limpidez y vivacidad.

Nariz: Ensamblaje de aromas florales y frutas. Destacan las notas de pera con matices más frescos de membrillo. En el fondo se perciben aromas de crema y miel, que le confieren un carácter muy agradable. El matiz de mineralidad final le aporta complejidad e intensidad.

Boca: Armoniosa y persistente. Su carácter untuoso inicial evoluciona hacia una brillante acidez. Es un vino intenso, con tensión, muy equilibrado y con final elegante. Deja recuerdos de carácter cítrico que generan sensaciones frescas y amables.

AÑADA 2020

Tras un invierno seco y atípicamente caluroso, la brotación se adelantó a febrero, pero en marzo llegó un periodo hiper húmedo que se prolongo hasta verano, y se tradujo en una gran presión por las enfermedades fúngicas, que a pesar del esfuerzo y cuidado de los viticultores, en ocasiones fueron imposibles de atajar. A partir de julio la climatología fue favorable y las parcelas que se salvaron de los hongos o el corrimiento, consiguieron una cosecha de excelente calidad.
