

HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO RESERVA 2016

La sutileza y el equilibrio de un clásico reserva riojano.



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

Mundus Vini 2018.
Añada 2013.

Medalla de Oro

Concurso Vinos Sub-30 2018. Añada 2013.

Wine from Spain Top

Incluido en la lista de los 106 mejores vinos españoles. Añada 2014.

Medalla de Plata

International Wine Challenge 2018. Añada 2013

92 puntos

Puntuación Robert Parker 2012. Añada 2005.



HACIENDA
LOPEZ DE HARO



 **INFORMACIÓN TÉCNICA**

Variedades: Tempranillo y Graciano.

Viñedo: Selección de viñedos con una edad media de 30 años de baja producción asentados en terrenos pobres en las terrazas del Ebro, en la zona de la Sonsierra.

Vendimia: Vendimia manual entre el 29 de septiembre y el 25 de octubre.

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

Crianza: 20 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado: 14% Vol.

 **CATA**

Visual: Rojo cereza con tonalidades teja en el ribete y de capa media.

Nariz: Equilibrio entre especias, vainilla y fruta madura que resulta en una armonía perfecta. De fondo destacan notas de tabaco y cacao, como resultado de su evolución en barrica.

Boca: Su esencia es la sutileza y elegancia. De carácter ligero, resulta un vino muy redondo y envolvente. Con gran permanencia en boca por su buena acidez, deja recuerdos frescos y balsámicos.

 **AÑADA 2016**

Añada climatológicamente muy equilibrada: invierno relativamente frío, primavera con temperaturas frescas, y verano seco y de temperaturas moderadas que conllevó una maduración perfecta. Muy buenos resultados tanto en calidad como en cantidad.