

HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO GRAN RESERVA 2014

Elegancia y complejidad para un Gran Reserva con mucha frescura.

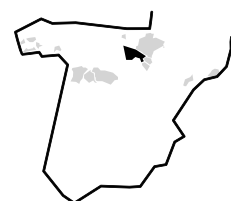


ORIGEN

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

91 puntos
Tim Atkin MW
Rioja Report 2020.
Añada 2011.

92 puntos. Best Buy.
Wine & Spirits
Magazine 2018, 2017
y 2016. Añadas 2010,
2009 y 2008.

90 puntos
Tim Atkin MW Rioja
Report 2019. Añada
2010.

Medalla de Oro
Mundus Vini 2017.
Añada 2009.

92 puntos
Guía Peñín 2020.
Añada 2010.



HACIENDA
LOPEZ DE HARO

 **INFORMACIÓN TÉCNICA**

Variedades: Tempranillo y Graciano.

Viñedo: Selección de viñedos viejos y de producción moderada y gran calidad, asentados en terrenos pobres de las terrazas del Ebro en torno a San Vicente de la Sonsierra.

Vendimia: Vendimia manual entre el 24 de septiembre y el 11 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 barrica 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 despide con un final muy elegante y armónico.

 **AÑADA 2014**

Invierno con pluviometría correcta, primavera con temperaturas moderadas, verano seco y septiembre con lluvia y temperaturas más elevadas de lo habitual. Una vendimia temprana permitió cosechar la uva con muy buenas condiciones sanitarias.
