

# HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO ROSÉ 2022

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

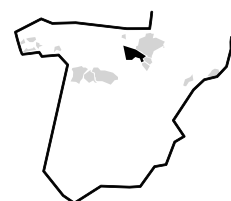


## ORIGEN

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

### 90 puntos

Guía Pelín 2022. Añada 2021.

### Premios Verema

Mejor Viino Rosado Español 2018. Añada 2017.

### Best Value

Wines from Spain top 106. 2018. Añada 2017.

### 90 puntos

Guía Wine up! Añada 2018.



---

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedades:** Viura y Garnacha Tinta.

**Viñedo:** Selección de viñedos de baja producción de la zona del Alto Najerilla, asentados sobre suelos mayoritariamente arcillo ferrosos.

**Vendimia:** Vendimia manual durante el mes de septiembre.

**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 2022

*Añada marcada por la sequía y las altas temperaturas, que propiciaron una uva sana y de excelente calidad gracias a la ausencia total de enfermedades. La cosecha fue temprana y algo más corta que en añadas anteriores, y mantuvo la frescura en las zonas altas donde se encuentran nuestros viñedos.*