HACIENDA
LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO MADURADO 2022

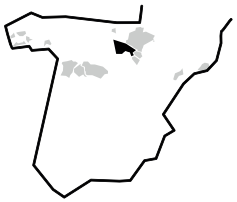
Todo el potencial de la variedad Tempranillo.

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

VEGANO

PREMIOS

89 puntos
Guía Peñín 2019. Añada 2017.

Medalla de Bronce
Decanter World Wine Awards 2017. Añada 2016.

Commended Wine
International Wine Challenge 2014. Añada 2013.

Medalla de Plata
Tempranillos al Mundo 2016. Añada 2015.

89 puntos
Puntuación Robert Parker 2014. Añada 2012.

HACIENDA

LOPEZ DE HARO

VEGANO

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Tempranillo.

Viñedo: Selección de viñedos situados en la Sonsierra. Suelos mayoritariamente arcillo-calcáreos.

Vendimia: Vendimia manual entre el 6 de septiembre y el 6 de octubre

Elaboración: 10 días de maceración. Fermentación controlada a 28ºC.

Crianza: 6 meses en barricas de varios usos de roble francés y americano.

Grado: 13,5% Vol.

CATA

Visual: Rojo cereza intenso con matices violáceos propios de su juventud.

Nariz: Predominan los aromas de frutos del bosque (arándanos, frambuesas, moras) acompañados de notas especiadas y regaliz, característico de la variedad. También se perciben notas minerales de grafito y ciertos recuerdos de vainilla y hojarasca que incrementan la complejidad aromática.

Boca: Tiene buena estructura, típica en esta variedad. Posee también buena acidez que genera una gran persistencia. Aunque es un vino estructurado, tiene un carácter muy agradable y envolvente, fruto de su maduración durante su paso por barrica. Al final deja recuerdos de fruta propios de un vino joven.

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.