

# HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO RESERVA BLANCO 2018

**Un blanco que encierra la complejidad del terruño y su alianza con el paso del tiempo.**

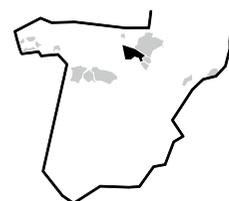


## ORIGEN

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. Este Reserva Blanco encarna la filosofía de Hacienda López de Haro, siendo un fiel ejemplo de los míticos vinos finos riojanos.

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



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Varietades:** Mayoritariamente Viura, con pequeños porcentajes de Malvasía, Tempranillo Blanco, Garnacha Blanca y Turruntés.

**Viñedo:** Selección de parcelas de viñedo viejo plantadas en torno a los años 80 y algunas parcelas más jóvenes con gran riqueza varietal, ubicadas en la Sonsierra y el Alto Najerilla.

**Vendimia:** Vendimia manual durante entre el 18 y el 26 de septiembre.

**Elaboración:** 24 horas de maceración, prensado suave y fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable.

**Crianza:** 18 meses en barricas de roble de Europa del Este, principalmente, aunque también algunas de roble francés y americano. Maduración en botella durante más de 3 años.

**Grado Alcohólico:** 12,5% Vol.

## CATA

**Visual:** Destacan las tonalidades doradas por su dilatado periodo de crianza. De intensidad media-alta, mantiene un brillo especial en la copa como resultado de su gran vivacidad y muestra ciertos matices grisáceos en el ribete.

**Nariz:** De gran delicadeza, intensidad alta y especialmente compleja. Representa el ensamblaje en el tiempo de las notas florales primarias de la uva junto con los tonos más complejos de hojarasca y vainilla aportados por una barrica apenas sin tostar. Todas estas notas se envuelven bajo matices dulces y cremosos que se han ido integrando en el vino durante su prolongada maduración en botella. Además, la variedad Malvasía le confiere sus características notas de miel. De fondo asoman también matices frescos y de plantas aromáticas, resultado de una uva forjada en zonas altas y frías de Rioja.

**Boca:** Destaca su acidez envolvente durante todo su recorrido. De paso estrecho y un final eterno, es un fiel ejemplo de los míticos vinos finos de Rioja. Austero en su entrada en boca, pero de gran elegancia, es un vino que hace salivar constantemente, generando una dimensión sedosa y placentera. Se despidе con matices anisados y toque de mineralidad que le aporta ese guiño a la complejidad de todo un clásico.

## AÑADA 2018

*La primavera fue lluviosa y fría, lo que nos obligó a estar muy pendientes de los hongos. Gracias a las buenas temperaturas de julio y agosto, la uva llegó en buen estado sanitario a la vendimia, que fue muy selectiva y se prolongó hasta finales de octubre.*