

VINO Hacienda López de Haro Reserva Blanco 2018

Un clásico contemporáneo

CRÍTICA**PILAR
CAVERO**

En este mundo que cada día gira más rápido, resulta loable el esfuerzo por mantener vivas las tradiciones y el carácter de un lugar sin sucumbir a tendencias ni a modas. Con este objetivo nació hace dos décadas Hacienda López de Haro en la localidad riojana de San Vicente de la Sonsierra. Buscando elaborar vinos con la clásica finura que hizo célebre a la región, sin por ello renunciar a ser actuales y accesibles.

Los blancos de Rioja resultan ya una realidad y van ganando terreno, pero durante muchos años fueron cuestionados. Este reserva se elabora principalmente con viura, aunque cuenta con porcentajes de otras variedades blancas autóctonas como malvasía,

tempranillo blanco, garnacha blanca y turruntés. Se seleccionan las parcelas buscando compaginar viñas de mayor edad y complejidad con otras más jóvenes.

Realiza una crianza de dieciocho meses en barricas de diferentes orígenes y pasa tres años más en botella antes de salir al mercado. Esta primera añada en ver la luz combina a la perfección complejidad y carácter riojano con frescura.

Notas anisadas y una gran acidez lo convierten en un vino fácil de disfrutar tanto solo como acompañado de variados platos. Un clásico contemporáneo que ha llegado para quedarse.

**Hacienda López de Haro Reserva Blanco 2018****Precio:** 15€.**Denominación:** Rioja.**Bodega:** Hacienda López de Haro.