

# HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO BLANCO DE BADARÁN 2023

**Binomio de altitud riojana y viñedo viejo para un blanco envolvente y energético.**



## 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

**92 puntos**

Tim Atkin MW.

Rioja Report 2025.

Añada 2023.



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedades:** Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca y Chardonnay.

**Viñedo:** Parcelas ubicadas en Badarán (Alto Najerilla) a más 600 metros de altitud, plantadas sobre suelos arcillo ferrosos. Aproximadamente la mitad de la uva procede de viñedos viejos donde encontramos principalmente Viura y algunas cepas de Malvasía. La otra mitad de la uva crece en plantaciones más jóvenes que combinan diferentes variedades: Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca y Chardonnay.

**Vendimia:** Vendimia manual en la segunda quincena de septiembre.

**Elaboración:** 12 días de maceración. Fermentación controlada que finaliza a menos de 25° grados.

**Crianza:** Cuatro meses de crianza en barricas de roble francés y de Europa del Este de segundo y tercer uso.

**Grado:** 12,5% Vol.

## CATA

**Visual:** Color amarillo pajizo, de gran limpidez y vivacidad.

**Nariz:** Con una notable intensidad aromática, muestra sensaciones dulces de flor blanca acompañadas de fruta de hueso, especialmente piel de melocotón, junto con leves notas de fruta de pepita madura. Estas fragancias más vinculadas al terruño se ensamblan con un fondo de especias dulces y miel, donde se muestra la cremosidad de la vainilla y los tonos de panadería originados durante la crianza en barrica de roble europeo. Se trata de una nariz muy fragante, compleja y amable.

**Boca:** Muestra una gran amplitud a la entrada, con sensaciones glicéricas y envolventes. La acidez se muestra siempre en un segundo plano, conduciendo al vino sin aristas, pero dándole la suficiente profundidad y energía que caracteriza a los vinos del Alto Najerilla. De largo final, muestra leves sensaciones de tiza y un ligero amargor acompañado de las sensaciones táctiles del roble, que alargan más aún su enorme recorrido por boca y le confieren una personalidad especial. En retronasal aporta ciertos tonos de bosque, tabaco y notas ligeramente herbáceas y de plantas aromáticas que le confieren una cuarta dimensión.

## AÑADA 2023

*Año seco en general aunque muy dispar, con periodos de sequía y calor mezclados con ciclos de lluvia y temperaturas más frescas. Las lluvias de septiembre llegaron en el momento necesario para favorecer la maduración y conseguir uvas sanas y equilibradas*