

HACIENDA
LOPEZ DE HARO
RIOJA

Hacienda López de Haro Rosé 2024

Un rosé con alma de clarete,
fresco y gastronómico.

VARIETADES: Viura y Garnacha Tinta.

VIÑEDOS: Selección de viñedos de baja producción del Alto Najerilla, sobre suelos mayoritariamente arcillo-ferrosos.

VENDIMIA: Manual la última semana de septiembre.

ELABORACIÓN: Maceración inferior a 24 horas a baja temperatura ($\approx 10\text{ }^{\circ}\text{C}$). Sangrado natural del mosto y fermentación a $16\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante unos 20 días.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

NOTAS DE CATA: *Color:* Salmón muy pálido, con matices cobrizos. *Nariz:* Notas florales y cítricas, fruta de pepita fresca y fondo de piel de naranja. *Boca:* Armoniosa y envolvente, con equilibrio entre el dulzor de la Garnacha y la frescura de la Viura. Sutil, largo y persistente.

MARIDAJE: Arroz, cocina mediterránea, pescados azules, pastas, verduras y cocina asiática ligera.

AÑADA 2024: Añada marcada por una primavera seca y lluvias posteriores que favorecieron el desarrollo del viñedo. Las precipitaciones de finales de verano obligaron a una vendimia temprana y rápida para preservar la calidad.

PREMIOS

90 puntos.
Decanter World Wine Awards 2021, Añada 2020.

Mejor vino rosado
Premios Verema 2018. Añada 2017.

90 puntos.
Guía Peñín 2022. Añada 2021.

Best Value
Wines from Spain top 100 2018. Añada 2017.



Hacienda López de Haro es una bodega de la DOCa Rioja ubicada en San Vicente de la Sonsierra, especializada en la reinterpretación del estilo clásico riojano desde una mirada contemporánea.

