

HACIENDA
LOPEZ DE HARO
RIOJA

Hacienda López de Haro Blanco 2025

Complejo, intenso y de brillante acidez.

VARIEDADES: Viura y otras variedades (Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Sauvignon Blanc y Chardonnay).

VIÑEDOS: Selección de viñedos de baja producción en la Sonsierra, Alto Najerilla y Rioja Alavesa.

VENDIMIA: Entre el 15 y el 17 de septiembre.

ELABORACIÓN: Maceración de 24 horas, prensado suave y fermentación controlada en pequeños depósitos.

CRIANZA: Una quinta parte del vino realiza 3 meses en barricas de roble francés y de Europa del Este. El resto permanece en acero inoxidable hasta el ensamblaje final.

GRADO ALCOHÓLICO: 12 % Vol.

NOTAS DE CATA: *Color:* Amarillo pajizo, limpio y brillante. *Nariz:* Aromas florales y de fruta blanca, con notas de pera y membrillo, fondo de crema, miel y un sutil carácter mineral. *Boca:* Armoniosa y persistente, con entrada untuosa que evoluciona hacia una acidez brillante, aportando tensión, equilibrio y un final elegante de recuerdo cítrico.

MARIDAJE: Pescados, mariscos, arroces de pescado, verduras a la parrilla y quesos suaves.

AÑADA 2025: Añada marcada por una de las producciones más bajas del siglo, y a la vez una calidad espectacular. El clima seco y estable del verano favoreció un estado sanitario excelente del viñedo, y la fase final de maduración se desarrolló en condiciones óptimas, alcanzando un gran equilibrio entre grado alcohólico y madurez fenólica.

PREMIOS

90 puntos.

Guía Peñín 2020.

Añada 2018.

Medalla de Plata.

Decanter World

Wine Awards 2021.

Añada 2020.

90 puntos.

Tim Atkin Rioja

Report 2018.

Añada 2016.



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.

