

HACIENDA  
**LOPEZ DE HARO**  
RIOJA

## Hacienda López de Haro Gran Reserva 2016

Elegancia y complejidad para un Gran Reserva con gran frescura.

**VARIETADES:** Tempranillo y Graciano.

**VIÑEDOS:** Selección de viñedos viejos de producción moderada, situados en las terrazas del Ebro en torno a San Vicente de la Sonsierra, sobre suelos pobres que favorecen la concentración y el equilibrio.

**VENDIMIA:** Manual en el mes de octubre.

**ELABORACIÓN:** Elaborado en cubas de 30.000 kg. Maceración de 10 días y fermentación controlada a 25 °C.

**CRIANZA:** 30 meses en barricas de roble francés y americano, con un 80 % de barricas usadas y un 20 % nuevas. Posterior crianza en botella durante más de 4 años.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14 % vol.

**NOTAS DE CATA:** *Color:* Rojo teja con reflejos vivos en el ribete, que muestran frescura pese a su larga crianza. *Nariz:* Muy compleja, con un amplio abanico de especias, fondo de compota de fruta madura y notas de regaliz. *Boca:* Persistente y envolvente, con taninos aterciopelados y una acidez equilibrada que aporta frescura y armonía en el final.

**MARIDAJE:** Carnes rojas asadas, guisos tradicionales, caza y quesos curados.

**AÑADA 2016:** Añada climatológicamente muy equilibrada, con una maduración perfecta y excelentes resultados tanto en calidad como en cantidad.

**PREMIOS**

**92 puntos.**  
James Suckling.  
Añada 2016.

**92 puntos**  
Vinum.  
Añada 2016.

**92 puntos.**  
Guía Peñín.  
Añada 2014.

**90 puntos**  
Decanter World  
Wine Awards  
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.

[www.haciendalopezdeharo.com](http://www.haciendalopezdeharo.com)

@haciendalopezdeharo

La buena vida

