

HACIENDA
LOPEZ DE HARO
RIOJA

Hacienda López de Haro Badarán 2024

Binomio de altitud y viñedo viejo para un blanco envolvente y enérgico.

VARIETADES: Viura, Malvasía, Garnacha, Tempranillo y Maturana Blancas y Chardonnay.

VENDIMIA: Manual, segunda mitad de septiembre.

VIÑEDOS: Ubicados en Badarán (Alto Najerilla) a más 600 metros de altitud. Suelos arcillo ferrosos. La mitad de la uva procede de viñedos viejos (Viura y Malvasía). El resto de variedades son plantaciones más jóvenes.

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

CRIANZA: Cuatro meses en barricas de roble francés y de Europa del Este de dos y tres usos.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5 % Vol.

NOTAS DE CATA: *Color:* Amarillo pajizo, limpio y brillante. *Nariz:* Intensa y expresiva, con notas de flor blanca, fruta de hueso y fruta de pepita madura. Fondo de especias dulces, miel, vainilla y recuerdos de panadería. *Boca:* Amplia y envolvente, con textura glicérica y acidez bien integrada. Final largo, con recuerdos minerales, ligero amargor y sutiles notas de bosque y hierbas aromáticas en retronasal.

MARIDAJE: Pescados, aves, arroces melosos, cocina asiática suave y quesos de pasta blanda.

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

92 puntos.
Tim Atkin MW.
Añada 2023.

93 puntos.
Miquel Hudin.
Añada 2023.

91 puntos.
Decanter
Magazine.
Añada 2022.



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.

