

HACIENDA
LOPEZ DE HARO
RIOJA

Hacienda López de Haro Rosé 2025

Un rosé con alma de clarete,
fresco y gastronómico.

VARIEDADES: Viura y Garnacha Tinta.

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

VENDIMIA: Manual desde mediados de septiembre hasta la primera semana de octubre.

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

www.haciendalopezdeharo.com

@haciendalopezdeharo

La buena vida

