

HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO CRIANZA 2018

La esencia de los históricos vinos finos riojanos en un crianza contemporáneo.

ORIGEN

Aunque hemos explorado mucho, en Vintae nunca perdemos de vista nuestra tierra porque aquí, en Rioja, hemos aprendido casi todo lo que sabemos. Con Bodega Hacienda López de Haro quisimos recuperar la auténtica esencia del Rioja, de sus vinos finos, de los clásicos que hicieron grande a esta región porque representaban la elegancia.

Pero si queríamos crear vinos actuales no bastaba con fijarse en la tradición. Por eso, en la colección Hacienda López de Haro, la histórica finura riojana se une a la personalidad de la uva de excelente calidad de nuestros viñedos viejos para crear auténticos clásicos contemporáneos.

Para ubicar nuestra bodega elegimos la histórica localidad de San Vicente de la Sonsierra, en el corazón de la DOCa Rioja, flanqueada al norte por la Sierra Cantabria y al sur por el río Ebro. El microclima de la zona y sus suelos arcillo-calcáreos generan las condiciones perfectas para el viñedo, en especial para la uva Tempranillo, la variedad reina de la zona.



D.O. Ca. Rioja



PREMIOS

90 puntos
Wine Enthusiast
Magazine. Best Buys
2020. Añada 2017.

Top 50 Best Buy Rioja
Decanter Magazine.
Sarah Jane Evans MW.
Marzo 2016.

90 puntos
Puntuación James
Suckling 2019.
Añada 2016.

Vino tinto del año
The Irish Wine Show
Star Awards 2020.
Añada 2017.

91 puntos
Puntuación Robert
Parker 2012 y 2014.
Añadas 2008 y 2010.



HACIENDA
LOPEZ DE HARO



 **INFORMACIÓN TÉCNICA**

Variedades: Tempranillo, Garnacha y Graciano.

Viñedo: Selección de viñedos de baja producción asentados en terrenos pobres en las terrazas del Ebro, en la zona de la Sonsierra.

Vendimia: Vendimia manual durante el mes de octubre.

Elaboración: Entre 8 y 10 días de maceración estática para evitar la sobre-extracción. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas a 24°C. Se añaden cantidades muy pequeñas de sulfuroso.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés, europeo del Este y americano. 10% de barricas nuevas y el resto de entre 2 y 6 usos.

Grado: 14% Vol.

 **CATA**

Visual: Color cereza, con capa media, limpio y con reflejos brillantes.

Nariz: Notas de frutos rojos y fruta negra acompañados de tonos más maduros y toques de la crianza en barrica (vainilla y cacao). Se aprecian de fondo los tonos de regaliz típicos de Tempranillo con notas especiadas.

Boca: De perfil amable y elegante, manifiesta sensaciones frescas durante todo su recorrido. Posee una buena estructura proporcionada por la variedad Tempranillo, pero con el carácter aterciopelado de su crianza en barrica. Al final deja recuerdos de cereza y una sensación untuosa muy agradable.

 **AÑADA 2018**

La primavera fue lluviosa y fría, lo que nos obligó a estar muy pendientes de los hongos. Gracias a las buenas temperaturas de julio y agosto, la uva llegó en buen estado sanitario a la vendimia, que fue muy selectiva y se prolongó hasta finales de octubre.