

HACIENDA
LOPEZ DE HARO
RIOJA

Hacienda López de Haro Crianza 2022

La esencia de los vinos finos riojanos en un crianza elegante y equilibrado.

VARIETADES: Tempranillo, con menos de un 10% de Garnacha y Graciano.

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

VENDIMIA: Manual entre el 6 de septiembre y el 6 de octubre.

ELABORACIÓN: Entre 8 y 10 días de maceración estática. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas a 24°C. Se añaden cantidades muy pequeñas de sulfuroso.

CRIANZA: 16 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 ALCOHÓLICO: 13,5% Vol.

NOTAS DE CATA: *Color:* Rojo cereza de buena intensidad, con ligeros tonos teja en el ribete.

Nariz: Equilibrada y expresiva, con notas de frutos rojos y fruta negra madura, acompañadas de matices de crianza (vainilla y cacao), fondo de regaliz y Recuerdos especiados. *Boca:* Entrada amable y elegante, de perfil fresco y equilibrado. Buena estructura, tanino pulido y textura aterciopelada. Final persistente, con recuerdos de cereza y una sensación untuosa y armoniosa.

MARIDAJE: Carnes a la parrilla y asadas, embutidos, arroces de carne y quesos semicurados.

AÑADA 2022: Marcada por la sequía y las altas temperaturas, que propiciaron una uva sana y de excelente calidad. Vendimia temprana y algo más corta que en años anteriores, manteniendo frescura y equilibrio en las parcelas situadas a mayor altitud.

PREMIOS

90 puntos.

Vinum.

Añada 2021.

90 puntos.

James Suckling.

Añada 2021.

Medalla de Plata.

Decanter World

Wine Awards 2023.

Añada 2019.

91 puntos.

Robert Parker.

2012 y 2014.

Añadas 2008 y

2010.



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.

