

HACIENDA
LOPEZ DE HARO
RIOJA

Hacienda López de Haro Reserva Blanco 2018

Complejidad, elegancia y tiempo al servicio de un gran blanco de Rioja.

VARIETADES: Mayoritaria Viura, con pequeños porcentajes de Malvasía, Tempranillo Blanco, Garnacha Blanca y Turruntés.

VENDIMIA: Manual entre el 18 y el 26 de septiembre.

VIÑEDOS: Selección de parcelas de viñedo viejo, plantadas en torno a los años 80, junto con algunas parcelas más jóvenes, situadas en la Sonsierra y el Alto Najerilla.

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

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble principalmente de Europa del Este, roble francés y americano. Posterior maduración en botella durante más de 3 años.

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% Vol.

NOTAS DE CATA: *Color:* Tonalidades doradas, de intensidad media-alta y gran brillo. *Nariz:* Muy compleja y delicada, con notas florales, hojarasca, vainilla, miel y matices de plantas aromáticas. *Boca:* De gran acidez y recorrido largo, austero y elegante, con textura sedosa, final persistente y recuerdos anisados y minerales.

MARIDAJE: Pescados al horno, mariscos, arroces cremosos, aves y cocina tradicional de cuchara.

AÑADA 2018: La primavera fue lluviosa y fría, lo que obligó a vigilar 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.

PREMIOS

93 puntos.
Decanter World Wine Awards 2025.
Añadas 2018.

93 puntos.
Vinum.
Añadas 2018.

92 puntos.
Guía Peñín.
Añada 2018.

92 puntos.
Tim Atkin MW,
Rioja Report.
Añada 2018.



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.

