

HACIENDA
LOPEZ DE HARO
RIOJA

Hacienda López de Haro Reserva 2019

La sutileza y el equilibrio de un clásico reserva riojano.

VARIEDADES: Tempranillo y Graciano.

VIÑEDOS: Selección de viñedos con edad media en torno a 30 años, de baja producción, asentados en suelos pobres de las terrazas del Ebro, en la Sonsierra.

VENDIMIA: Manual en las primeras semanas de octubre.

ELABORACIÓN: Maceración de 10 días y fermentación controlada a 25 °C en cubas de 30.000 kg.

CRIANZA: 20 meses en barricas de roble francés y americano.

GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.

NOTAS DE CATA: *Color:* Rojo cereza con tonos teja y capa media. *Nariz:* Equilibrio entre fruta madura, especias y vainilla, con notas de tabaco y cacao. *Boca:* Sutil y elegante, de paso ligero, muy redondo, con buena acidez y recuerdos frescos y balsámicos.

MARIDAJE: Carnes asadas, guisos tradicionales, legumbres estofadas y quesos curados.

AÑADA 2019: El calor y la baja humedad favorecieron la escasez de enfermedades y la correcta maduración. Pocas precipitaciones pero suficientes en los momentos clave. Añada sana y de muy buena calidad.

PREMIOS

92 puntos.
Decanter World Wine Awards.
Añadas 2018 y 2019.

91 puntos.
James Suckling.
Añada 2019.

91 puntos.
Wine Enthusiast,
Añada 2017.

92 puntos.
Robert Parker.
Añada 2005.



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.

