

HACIENDA
LOPEZ DE HARO
RIOJA

Hacienda López de Haro San Vicente de la Sonsierra 2023

Paisaje, historia y carácter del pueblo de San Vicente de la Sonsierra.

VARIETADES: Tempranillo y Mazuelo.

VIÑEDOS: 18 hectáreas de viñedos seleccionados en distintas parcelas de San Vicente de la Sonsierra, a 530 m de altitud media.

VENDIMIA: Manual, del 18 de septiembre al 7 de octubre.

ELABORACIÓN: Maceración de 12 días y fermentación controlada por debajo de 25 °C.

CRIANZA: 14 meses en barricas de roble francés (40 %) y del Este (60 %), nuevas y de segundo uso.

GRADO ALCOHÓLICO: 13 % Vol.

NOTAS DE CATA: Color: Rojo cereza intenso con tonos granates. Nariz: Fruta negra, notas balsámicas y minerales, con fondo de monte bajo y matices de crianza. Boca: Fresca y envolvente, con gran persistencia. Combina amplitud, acidez y tensión, reflejo del mosaico de viñedos del municipio.

MARIDAJE: Carnes asadas, guisos tradicionales, caza menor y quesos curados.

AÑADA 2023: Año seco en general aunque muy dispar, con periodos de sequía y calor mezclados con ciclos de lluvia y temperaturas más frescas. Las lluvias de septiembre llegaron en el momento necesario para favorecer la maduración y conseguir uvas sanas y equilibradas.

PREMIOS

91 puntos.
Decanter World Wine Awards.
Añada 2020.

90 puntos.
Miquel Hudin.
Añada 2023.

90 puntos.
James Suckling.
Añada 2020.

90 puntos.
Vinous.
Añada 2020.



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.

