

HACIENDA
LOPEZ DE HARO
RIOJA

Hacienda López de Haro Tempranillo 2024

Todo el potencial de la variedad
Tempranillo.

VARIEDADES: 100 % Tempranillo.

VIÑEDOS: Selección de viñedos situados en la Sonsierra, sobre suelos mayoritariamente arcillo-calcáreos.

VENDIMIA: Manual entre el 24 de septiembre y el 9 de octubre

ELABORACIÓN: Maceración de 10 días y fermentación controlada a 28 °C.

CRIANZA: 6 meses en barricas de roble francés y americano de varios usos.

GRADO ALCOHÓLICO: 13% Vol.

NOTAS DE CATA: *Color:* Rojo cereza intenso con matices violáceos. *Nariz:* Frutos del bosque, notas especiadas y regaliz, con recuerdos minerales y ligeros toques de vainilla. *Boca:* Estructurada y fresca, con buena acidez y tanino amable. Final frutal y persistente.

MARIDAJE: Carnes blancas, embutidos, pastas con carne y quesos semicurados.

AÑADA 2024: Añada marcada por una primavera seca y lluvias posteriores que favorecieron el desarrollo del viñedo. Las precipitaciones de finales de verano obligaron a una vendimia temprana y rápida para preservar la calidad.

PREMIOS

89 puntos
Guía Peñín.
Añada 2017.

Medalla Plata
Tempranillos
al Mundo.
Añada 2015.

Medalla Bronce
Decanter World
Wine Awards.
Añada 2016.

89 puntos
Robert Parker.
Añada 2012.



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.

www.haciendalopezdeharo.com

[@haciendalopezdeharo](https://twitter.com/haciendalopezdeharo)



La buena vida