

## Hacienda López de Haro Melante 2017

Concentración, frescura y equilibrio en  
un vino dulce de vendimia tardía

VARIEDADES: Moscatel de Grano Menudo.

VIÑEDOS: Viñedos plantados en 1999 en la Finca Zarcillo, en Calahorra (La Rioja), con una selección de parcelas destinadas a vendimia tardía para maximizar la concentración y expresión varietal.

VENDIMIA: Vendimia la primera quincena de octubre.

ELABORACIÓN: Fermentación en barricas de roble francés, interrumpida de forma natural al alcanzar un determinado nivel de alcohol, dando lugar a un vino dulce natural.

CRIANZA: 9 meses en bodega de roble francés.

GRADO ALCOHÓLICO: 15 % vol.

NOTAS DE CATA: *Color*: Color dorado intenso con reflejos evolucionados. *Nariz*: Muestra una alta intensidad aromática, con notas de piel de naranja, orejones y matices amielados, acompañados de fruta fresca, toques balsámicos y un sutil fondo de madera. *Boca*: Es equilibrado y vivo, con una acidez que aporta frescura y tensión a su carácter dulce. Final largo, con recuerdos de compota de frutas.

MARIDAJE: Postres de base cítrica o de fruta, foie gras, quesos azules o de pasta blanda y repostería tradicional.

AÑADA 2017: Año meteorológicamente complejo, con episodios de heladas, lluvias intensas y periodos de sequía. Un verano de días cálidos y noches frescas favoreció una maduración equilibrada y un excelente estado sanitario de la uva.



---

Hacienda López de Haro es una bodega ubicada en San Vicente de la Sonsierra, especializada en la reinterpretación del estilo clásico riojano desde una mirada contemporánea.

