

# HACIENDA LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO EDICIÓN LIMITADA 2017

## Paisaje, historia y terroir de San Vicente de la Sonsierra.

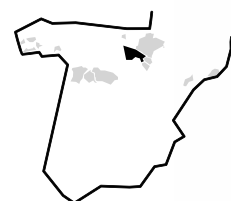


### ORIGEN

Aunque hemos explorado mucho, en Vintae nunca perdemos de vista nuestra tierra porque aquí, en Rioja, hemos aprendido casi todo lo que sabemos. Con Bodega Hacienda López de Haro quisimos recuperar la auténtica esencia del Rioja, de sus vinos finos, de los clásicos que hicieron grande a esta región porque representaban la elegancia.

Pero si queríamos crear vinos actuales no bastaba con fijarse en la tradición. Por eso, en la colección Hacienda López de Haro, la histórica finura riojana se une a la personalidad de la uva de excelente calidad de nuestros viñedos viejos para crear auténticos clásicos contemporáneos.

Para ubicar nuestra bodega elegimos la histórica localidad de San Vicente de la Sonsierra, en el corazón de la DOCa Rioja, flanqueada al norte por la Sierra Cantabria y al sur por el río Ebro. El microclima de la zona y sus suelos arcillo-calcáreos generan las condiciones perfectas para el viñedo, en especial para la uva Tempranillo, la variedad reina de la zona.



D.O. Ca. Rioja



### PREMIOS

**Medalla de Oro**  
Mundus Vini 2019.  
Añada 2016.

**90 puntos**  
Guía Peñín 2019.  
Añada 2016.

**Medalla de Plata**  
IWSC 2019. Añada  
2016.

**90 puntos**  
Puntuación James  
Suckling 2019.  
Añada 2016.



HACIENDA  
**LOPEZ DE HARO**



---

 **INFORMACIÓN TÉCNICA**

**Variedades:** Tempranillo y Mazuelo.

**Viñedo:** 18 hectáreas de viñedos seleccionados en diferentes parcelas de San Vicente de la Sonsierra, a 530 m de altitud media.

**Vendimia:** Vendimia manual en octubre.

**Elaboración:** 12 días de maceración. Fermentación controlada que finaliza a menos de 25° grados.

**Crianza:** 14 meses de crianza en barricas nuevas y de segundo uso de roble francés (40%) y del Este (60%). Se elaboraron un total de 105 barricas de 225 litros (de las que se han embotellado 30.750 botellas de 75 cl).

**Grado:** 14% Vol.

---

 **CATA**

**Visual:** Intenso color cereza con tonos granates en ribete, de gran vivacidad y brillo.

**Nariz:** Predominan los aromas de frutos negros acompañados de notas balsámicas y minerales que le confieren una gran profundidad. Es una nariz muy intensa y compleja, con tonos de retama, bosque y otras notas dulces provenientes de su crianza en barrica.

**Boca:** Fresco, muy envolvente y de gran persistencia. Se combina la amplitud de la variedad Tempranillo con la acidez y tensión del Mazuelo. Un vino de enorme complejidad y lleno de matices, resultado de una precisa combinación en el mosaico de viñas viejas que alberga el municipio de San Vicente.

---

 **AÑADA**

*Añada marcada por unas condiciones climatológicas muy complejas: Marzo con temperaturas variables, fuerte helada a finales de abril y verano caliente y muy seco. La cosecha fue la más temprana de las últimas décadas y de muy corto pero de excelente calidad.*

---