



Distribuciones  
Oca



DO

## Hacienda López de Haro (crianza)

vintae



**FICHA TÉCNICA:** Hacienda López de Haro es un vino redondo, amable y expresivo, de variedades Tempranillo, Garnacha tinta y Graciano, y con una crianza clásica de 18 meses en barricas 50% roble francés, 50% roble americano.



**VARIEDADES:** Tempranillo, Garnacha tinta y Graciano.



**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5% Vol.



**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Elaborado en cubas de 30.000 kg. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura de 28°C, y la maceración se prolonga durante 2 semanas. Crianza en barricas de roble francés y americano durante un periodo de entre 12 y 14 meses. Posterior afinamiento en botella hasta su salida al mercado, con un tiempo aproximado de dos años entre barrica y botella.



**NOTA DE CATA:** Hacienda López de Haro es un vino de intenso color granate y agradable aroma, en el que destacan los matices a fruta madura. En boca es suave, expresivo y elegante, conjugándose en él un carácter afrutado con las notas aportadas por la barrica, en perfecto equilibrio.

