



Hacienda López de Haro (reserva)

vintae



FICHA TÉCNICA: Hacienda López de Haro Reserva es un vino redondo, amable y complejo de la selección de viñedos viejos de tempranillo y graciano de muy baja producción, asentados en terrenos pobres de las terrazas del Ebro en torno a San Vicente de la Sonsierra, con una crianza clásica de 20 meses en barricas de roble francés y de roble americano. Este vino sale al mercado en su momento óptimo tras una reposada espera de más de cinco años entre barrica y botella.



VARIETADES: Tempranillo y Graciano.



GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: Crianza clásica de 20 meses en barricas de roble francés y de roble americano. Durante la crianza se hace un trasiego trimestral que además sirve para limpiar el vino, ya que no se hacen ni filtraciones ni tratamientos agresivos, para preservar las características naturales del vino. Después de su crianza en barrica el vino se clarifica con clara de huevo y se embotella, permaneciendo como mínimo otros dos años de crianza en botella antes de su salida al mercado.



NOTA DE CATA: Vino de capa media con un atractivo color rojo rubí, que denota su larga crianza en barrica y botella. Tiene un complejo aroma en el que destacan la fruta roja, perfectamente ensamblada con las notas especiadas, el cuero y un ligero tostado que le aportan su larga crianza en barricas de roble francés y americano. En boca dominan las sensaciones afrutadas y la complejidad aportada por su buena crianza, dejando la vainilla y las notas especiadas como recuerdo del roble americano y del roble francés. En el retrogusto aparecen sensaciones golosas y agradables, que marcan el estilo de un elegante vino riojano.

