



Distribuciones  
Oca



DO

## Hacienda López de Haro (rosado)

vintae



**FICHA TÉCNICA:** Hacienda López de Haro Rosado es un vino 100% variedad Tempranillo sedoso y agradable, con gran equilibrio que resulta al tiempo goloso y fresco.



**VARIEDADES:** Tempranillo.



**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5% Vol.



**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Maceración de entre 24 y 48 horas a bajas temperaturas, en torno a los 10°C. Posteriormente se procede al sangrado del depósito, extrayendo de manera natural un mosto rosado y brillante, que fermenta a 10-12°C durante unos 20 días.



**NOTA DE CATA:** En nariz se muestra intenso, destacando las frutas rojas, junto al plátano y algunas notas florales. En boca es un vino sedoso y agradable, con gran equilibrio, resultando al mismo tiempo goloso y fresco.

