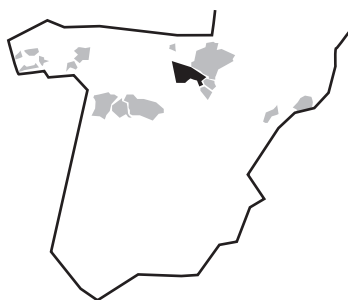


# HACIENDA LOPEZ DE HARO

**Paisaje, historia y terroir de  
San Vicente de la Sonsierra**



**D.O. Ca. Rioja**



*Añada climatológicamente muy equilibrada: invierno relativamente frío, primavera con temperaturas frescas, y verano seco y largo, de temperaturas moderadas que conllevó una maduración perfecta. Muy buenos resultados tanto en calidad como en cantidad.*

## **Hacienda López de Haro Edición Limitada Cosecha 2016**

### **Origen**

Del corazón de la Denominación de Origen Rioja nace la colección Hacienda López de Haro. La Sonsierra, en plena Rioja Alta, está flanqueada al norte por la Sierra de Cantabria y al sur por el río Ebro. El microclima que se genera es perfecto para el viñedo, en especial para la Tempranillo. López de Haro reúne las excelentes condiciones de la uva con la tradición riojana para crear vinos elegantes, expresivos y aromáticos.

**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:** 2 semanas de maceración. Fermentación controlada que finaliza a menos de 28 grados.

**Crianza:** 14 meses de crianza en barricas nuevas y de segundo uso de roble francés (40%) y húngaro (60%). Se elaboran un total de 312 barricas de 225 litros (de las que se han embotellado 89.930 botellas de 75 cl y 1700 magnum).

**Grado:** 14% Vol.

### **Cata**



**Visual:** Capa media y atractivo color granate



**Nariz:** Notas especiadas y ahumadas aportadas por la mezcla de robles de distintos orígenes y una muy buena fruta madura en la que Tempranillo y Mazuelo se unen para sumar complejidad.



**Boca:** Amplio, carnoso y fresco, vino agradable, largo y equilibrado. Muestra estupenda de los grandes terroirs del municipio de San Vicente.