HACIENDA
LOPEZ DE HARO
RIOJA

Hacienda López de Haro

Selección Barricas Reserva 2020

Una selección especial con toda la elegancia y el carácter de los reservas de Rioja.

VARIEDADES: Tempranillo y Graciano.

VIÑEDOS: Viñedos de unos 30 años de edad media, seleccionados por su baja producción y situados sobre suelos pobres en las terrazas del Ebro, en la Sonsierra riojana.

VENDIMIA: Recolección manual entre el 22 de septiembre y el 16 de octubre.

ELABORACIÓN: Diez dias de maceración, fermentación en depósito a temperatura controlada de 25°C.

CRIANZA: 20 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.

NOTAS DE CATA: *Color*: Rojo cereza con reflejos teja y capa media. *Nariz*: Aromas de fruta madura, especias y vainilla, acompañados de notas de tabaco y cacao. *Boca*: Elegante y equilibrado, con un paso suave y redondo, buena acidez y un final de recuerdos frescos y balsámicos.

MARIDAJE: Especialmente indicado para carnes asadas, guisos tradicionales, platos de legumbres y quesos curados.

AÑADA 2020: Tras un invierno seco y atípicamente caluroso, la brotación se adelantó a febrero, pero en marzo llegó un periodo hiper húmedo que se prolongo hasta verano, y se tradujo en una gran presión por las enfermedades fúngicas, que a pesar del esfuerzo y cuidado de los viticultores, en ocasiones fueron imposibles de atajar. A partir de julio la climatología fue favorable y las parcelas que se salvaron de los hongos o el corrimiento, consiguieron una cosecha de excelente calidad.



Hacienda López de Haro es una bodega de la DOCa Rioja ubicada en San Vicente de la Sonsierra, especializada en la reinterpretación del estilo clásico riojano desde una mirada contemporánea.



www.haciendalopezdeharo.com @haciendalopezdeharo

La buena vida