

Rioja López Haro Crianza Tinto 75 cl



Referencia: 303411

Precio: 6,38 €

Descripción:

Hacienda López de Haro Crianza es el **nuevo clásico de Rioja**, elaborado con **Tempranillo, Garnacha y Graciano** a partir de una selección de viñedos viejos de baja producción, asentados en suelos pobres en las terrazas del Ebro, en la zona de la **Sonsierra riojana**.

La vendimia es **manual en octubre**, y la fermentación se realiza de manera **espontánea con levaduras autóctonas a 24 °C**, con maceraciones de 8 a 10 días para preservar la fruta y evitar la sobreextracción. Posteriormente, el vino envejece durante **16 meses en barricas de roble francés y americano**, adquiriendo complejidad y elegancia, antes de su afinado en botella.

De **color granate con reflejos teja**, presenta en nariz una gran complejidad, con **aromas de fruta roja madura, regaliz, notas de café, vainilla y balsámicos**. En boca se muestra **suave, aterciopelado y amable**, con **taninos dulces y maduros**, fácil de beber y con un largo postgusto que invita a repetir. Reconocido con **90 puntos en la Guía Peñín y Wine Enthusiast**, este vino ha obtenido también medallas y premios internacionales.

Su carácter equilibrado y elegante lo convierte en un compañero perfecto para la mesa: **carnes asadas, guisos tradicionales, embutidos ibéricos, quesos semicurados e incluso platos de pasta y arroces contundentes**. Un vino versátil y seductor, ideal para disfrutar tanto en el día a día como en ocasiones especiales.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Crianza

Variedades: Tempranillo, Garnacha y Graciano

Viñedo: Viñedos viejos en terrazas del Ebro (Sonsierra)

Vendimia: Manual, octubre

Elaboración: Fermentación espontánea con levaduras autóctonas; maceración 8–10 días

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés y americano

Grado alcohólico: 14% vol.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Denominación: D.O.Ca. Rioja

Bodega: Hacienda López de Haro