

Rioja López Haro Reserva Tinto 75 cl



Referencia: 303413

Precio: 8,98 €

Descripción:

Hacienda López de Haro Reserva es un **elegante y renovado clásico de Rioja**, elaborado a partir de **Tempranillo y Graciano** de viñedos viejos de baja producción situados en las **terrazas del Ebro, en la Sonsierra riojana**.

La vendimia es **manual en octubre**, con fermentación en cubas de 30.000 kg a 28 °C y una maceración de dos semanas para lograr estructura y complejidad. Posteriormente, el vino envejece durante **20 meses en barricas de roble francés y americano**, con trasiegos trimestrales, para después reposar en botella, alcanzando un equilibrio perfecto.

De **color rubí con ribete teja y capa media?alta**, refleja su larga crianza. En nariz se muestra **potente y expresivo, con aromas de fruta madura, notas especiadas y balsámicas, y un delicado toque de vainilla**. En boca es **redondo, equilibrado y untuoso, con taninos dulces y maduros**, ofreciendo un retrogusto largo y elegante. Reconocido internacionalmente con premios en concursos como **Decanter y la International Wine & Spirit Competition**, este Reserva confirma su prestigio y calidad.

Gracias a su carácter envolvente, este vino es ideal para **acompañar carnes rojas, cordero asado, guisos tradicionales, embutidos ibéricos y quesos curados**. Su elegancia y persistencia lo convierten en una elección perfecta tanto para celebraciones como para disfrutar en una velada especial.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Reserva

Variedades: Tempranillo y Graciano

Viñedo: Viñedos viejos en terrazas del Ebro (Sonsierra)

Vendimia: Manual, octubre

Elaboración: Fermentación en cubas de 30.000 kg a 28 °C; maceración de dos semanas

Crianza: 20 meses en barricas de roble francés y americano, con trasiegos trimestrales

Grado alcohólico: 13,5% vol.
Temperatura de servicio: 16–18 °C
Denominación: D.O.Ca. Rioja
Bodega: Hacienda López de Haro