



## HACIENDA LOPEZ DE HARO CRIANZA MAGNUM

Alle Bodega Hacienda López de Haro wijnen hebben iets gemeen: druiven uit de beste wijngebieden van La Rioja, de toewijding waarmee onze wijnmakers de wijngaard bewerken en de genegenheid die onze wijnmakers besteden aan het uitwerken van elke wijn. HET HART VAN RIOJA San Vicente de la Sonsierra bevindt zich in een bevoorrechte situatie voor de wijnbouw. Een regio gelegen onder de Toloño bergketen, die het beschut tegen de koude winden van de Cantabrische Zee en met de rivier de Ebro in het zuiden, die zorgt voor de nodige vochtigheid. Deze locatie creëert een ideaal microklimaat voor de wijngaard. Enerzijds is er net genoeg wind voor een perfecte beluchting van de wijnstokken, anderzijds heersen er het hele jaar door milde temperaturen met meer neerslag tijdens de wintermaanden. In deze streek liggen de beste oude Tempranillo wijngaarden van Rioja Alta. Ze worden geteeld volgens het goblet-systeem op zeer arme bodems, waardoor de productie sterk vermindert en de kwaliteit van de trossen verbetert. De velden van San Vicente staan vol met stenen wijnpersen en andere prehistorische vindplaatsen die met wijnbouw te maken hebben. En in dit gebied werd meer dan tweeduizend jaar geleden al wijn gemaakt. 90 points Peñín Guide 2021. 2018 vintage. 90 points Wine Enthusiast Magazine. 2017 vintage. Gold Medal 2015 Berliner Wine Trophy Silver Medal International Wine & Spirit Competition 2014. London, UK 91 Parker points 2008 and 2010 vintage

### Vinification

Tussen 8 en 10 dagen statische maceratie om overextractie te voorkomen. Spontane gisting met inheemse gisten bij 24°C. Er worden zeer kleine hoeveelheden sulfieten toegevoegd.

### Smaakimpressie

Aroma's van rijp rood fruit en likeur gecombineerd met koffie, vanille en balsamico nuances van de vatrijping. Soepele en fluweelzachte wijn met zachte en rijpe tannines die er een aangename en gemakkelijk drinkbare wijn van maken met een lange afdronk.

| Categorie | Alcohol % | Inhoud  |
|-----------|-----------|---------|
| Allerlei  | 14.00     | 0,75 cl |

**Profiel van deze wijn****Wijnhuis**

Classica

**Klimaat**

Continentaal

**Appelatie**

D.O. ca Rioja Alta

**Druiven**

Tempranillo

Garnacha Tinta

Graciano

**Domein****Bodem**

Kalk

Steen

**Serveertemperatuur**

14°C à 16°C

**Foodpairing**

Gegrild vlees

Gekruid varkensvlees

Gemarineerde kip

Gegrilde groenten