

LOPEZ HARO RIOJA RESERVA BLANCO



Algemene informatie

Bij Hacienda López de Haro zijn we trots op onze afkomst uit La Rioja en begrijpen we de wijntradities van onze regio, we willen de essentie van ons land in onze wijn vastleggen. Onze onverzettelijke toewijding en respect voor de druif en het wijnmaakproces stellen ons in staat om het terroir over te brengen op de druif. Ons vertrekpunt was de historische stijl van fijne wijnen uit de regio, om een wijn te creëren met een moderne stijl die gemakkelijk te drinken is. Met de complexiteit van een voortreffelijke wijn, waarbij het fruit centraal staat. Een gebalanceerde en ronde wijn die een waarachtige weerspiegeling is van het karakter van Rioja.

‘Because we are from La Rioja and we know how things are done. Because we do not just make Rioja wine, we craft wines representing the spirit of Rioja.’

Druivenras/vinificatie

Deze wijn is gemaakt van vooral Viura-druiven, met kleine hoeveelheden Malvasía, Tempranillo Blanco, Garnacha Blanca en Turruntés. De druiven komen uit oude wijngaarden uit de jaren 1980 en enkele jongere wijngaarden in Sonsierra en Alto Najerilla.

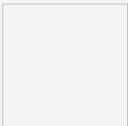
De druiven worden met de hand geplukt tussen 18 en 26 september. Na het plukken worden ze 24 uur geweekt, zacht geperst en gecontroleerd gefermenteerd in roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt de wijn 18 maanden in Oost-Europese eikenhouten vaten, en ook enkele Franse en Amerikaanse vaten. Vervolgens rijpt de wijn meer dan 3 jaar in de fles.

Proefnotitie

Deze wijn heeft een zeer delicaat en complex aroma, met een hoge intensiteit. Het biedt een mix van bloemige tonen van de druif en complexe aroma's van bosgrond en vanille, afkomstig van de lichte toasting in het vat. Zoete, romige nuances, ontwikkeld tijdens de lange flesrijping, geven de wijn een aangenaam karakter. De Malvasia-druif voegt kenmerkende honingnoten toe, terwijl op de achtergrond frisse tonen en kruiden te vinden zijn, afkomstig van druiven uit de koele, hoge gebieden van Rioja.

Wijn/spijs

Deze wijn past perfect bij gegrilde vis, lichte salades en zachte kazen. De frisse zuurgraad en citrusachtige smaken vullen de delicate smaken van de gerechten mooi aan.

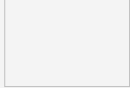


PRODUCENT

Vintae

In 1999 besloot José Miguel Arambarri uit La Rioja om het bedrijf van zijn voorouders opnieuw op te bouwen en zijn eerste wijngaard te planten. Binnen de kortste keren zouden er nog veel meer wijngaarden, wijnen en wijnhuizen zijn met de integratie van zijn zonen, José Miguel en Ricardo, met een duidelijk doel: de wijnmarkt innoveren.

Info logo



INFO

Productnummer	6221/18	Ei allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk allergenen	Nee
Gebied	Rioja	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	12.5	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	5.8	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8437018807932
		GTIN verpakking	68437018807934