

LOPEZ HARO RIOJA TEMPRANILLO



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 100% Tempranillo-druiven, die komen uit oude wijngaarden op kalk- en kleigronden in de Sonsierra-regio. De druiven worden met de hand geplukt van begin september tot begin oktober.

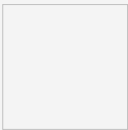
Na de oogst worden de druiven 10 dagen geweekt en vervolgens gecontroleerd gefermenteerd bij 28°C. Daarna rijpt de wijn 6 maanden in gebruikte Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten, wat zorgt voor een rijke en complexe smaak.

Proefnotitie

De geur wordt gedomineerd door aroma's van bessen (bosbessen, frambozen, bramen), aangevuld met kruidige tonen en drop, wat kenmerkend is voor dit druivenras. Er zijn ook minerale tonen van grafiet te ruiken, evenals hints van vanille. De wijn heeft een goede structuur, typisch voor deze variëteit, en een aangename zuurgraad die zorgt voor een lange afdronk.

Wijn/spijs

Deze wijn past perfect bij gegrild rood vlees, wildgerechten en gerijpte kazen. De fruitige en kruidige aroma's vullen de rijke smaken van deze gerechten mooi aan, terwijl de stevige structuur en aangename zuurgraad een harmonieuze balans creëren.

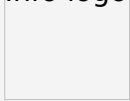


PRODUCENT

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	6222/23	Ei allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk allergenen	Nee
Gebied	Rioja	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rood	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	5.8	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8437007162660
		GTIN verpakking	68437007162662