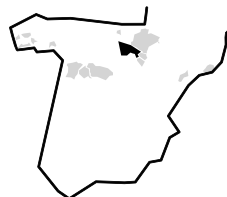


CLASSICA HACIENDA LÓPEZ DE HARO GRAN RESERVA BLANCO 2012

Un Gran Reserva brillante, camino a su plenitud, que destaca por su carácter y elegancia.

ORIGEN

Classica Hacienda López de Haro es una colección de grandes reservas que únicamente elaboramos en las añadas más excepcionales de nuestra bodega. Un homenaje a todas las figuras históricas que con su labor contribuyeron a hacer de Rioja una de las regiones vinícolas más importantes del mundo, como Jean Laurent, que en 1865 llegó desde Borgoña para dejar testimonio fotográfico de las localidades vinícolas de La Rioja.



D.O. Ca. Rioja

AÑADA

Añada muy cálida y seca, donde las zonas como la Sonsierra alcanzaron una maduración muy elevada, pero las zonas de altitud como el Alto Najarilla conservaron íntegramente todo su potencial de fruta y frescor, aportando el carácter atlántico que tiene este vino.

PREMIOS

92 puntos
Rioja Report 2019 Tim Atkin MW.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietades: Viura, Malvasía y Garnacha blanca.

Viñedo: Viñedos viejos en vaso, algunos de ellos plantados “al cuadro” o en marco real (1,6 × 1,6 m.) e imposibles de mecanizar, con una edad media de 65 años. Ubicados sobre suelos calizos de la Sonsierra y terrazas arcilloferrosas del Alto Najerilla en elevada altitud, que cuelgan de las faldas de la Sierra de la Demanda orientados al Norte.

Vendimia: Manual, en un mismo día, con diferentes momentos de madurez, por tratarse de zonas diferentes, para conseguir complejidad y complementariedad.

Elaboración: Co-fermentación de todas las variedades en un mismo depósito, con las levaduras propias de los diferentes viñedos, a temperaturas moderadas (17-18°C) en tanques de acero inoxidable.

Crianza: Tres años en barricas bordelesas y tres años más en botella. Los robles de la especie *Quercus petraea* proceden de una especial selección de bosques de Francia y de Europa del Este; un tercio nuevas, un tercio con un uso y otro tercio con dos usos.

Grado: 12,5% Vol.

CATA

Visual: Amarillo dorado, de intensidad media, muy brillante y con reflejos verdosos. En el ribete manifiesta tonos grisáceos.

Nariz: De gran intensidad y complejidad por su longeva vida. Destacan los aromas dulces, con un fondo de fruta madura y frutos escarchados. Resaltan también notas de heno, crema y vainilla, que se complementan con matices anisados para reflejar una nariz plena y vivaz.

Boca: Sorprende su gran untuosidad, marcada a fuego con una acidez vertical y un fondo dulce final muy agradable. Acompaña su paso por boca una salinidad excelsa, con un final delimitado por la textura de la madera que imprime carácter y seriedad a un vino de esencia amable y elegante.



Classica

HACIENDA
LOPEZ DE HARO

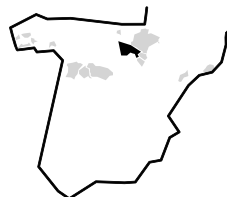
CLÁSICA HACIENDA LÓPEZ DE HARO GRAN RESERVA TINTO 2001

La complejidad y finura que solo se consiguen con el paso el tiempo.



ORIGEN

Classica Hacienda López de Haro es una colección de grandes reservas que únicamente elaboramos en las añadas más excepcionales de nuestra bodega. Un homenaje a todas las figuras históricas que con su labor contribuyeron a hacer de Rioja una de las regiones vinícolas más importantes del mundo, como el clérigo de Labastida que fue pionero en elaborar vino de Rioja al estilo de Burdeos en 1790.



D.O. Ca. Rioja



AÑADA

Añada excelente en general, con condiciones meteorológicas idóneas en los meses de septiembre y octubre, lo que propició una maduración equilibrada y completa en los viñedos ubicados en zonas de mayor altitud, así como en la variedad Graciano, que necesita mayores aportes de Sol. Todo ello resultó en vinos muy armoniosos, con gran capacidad de envejecimiento y capaces de hacer disfrutar a lo largo de toda una vida.





INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietades: Tempranillo y Graciano.

Viñedo: Viñedos viejos formados en vaso, con una media de edad de 70 años, algunos de ellos plantados “al cuadro” o en marco real justo después de la invasión filoxérica, donde aún sobreviven cepas de variedades antiguas entre las de Tempranillo. Se localizan en elevada altitud, con clima fresco, en la comarca de la Sonsierra (San Vicente y pueblos aledaños). Ocupan terrazas arcillo calcáreas al pie de la Sierra de Toloño con orientación Sur.

Vendimia: Manual y escalonada durante todo el mes de octubre del 2001, según el momento óptimo de maduración: primero los Tempranillos y después la variedad Graciano.

Elaboración: Cada variedad y paraje se fermentaron por separado en depósitos de acero, siempre con las levaduras propias de la uva y con una fermentación maloláctica espontánea. Temperaturas de fermentación habituales (25°C), con maceraciones cortas y muy respetuosas.

Crianza: Tres años y medio en barricas bordelesas de roble francés, mitad nuevas y mitad usadas; con su posterior ensamblaje para terminar su afinamiento durante una larga estancia en botellas.

Grado: 14% Vol.



CATA

Visual: Mantiene buena intensidad a pesar de su dilatada vida. Predominan las tonalidades teja en el ribete con el reflejo vivaz de tonos cereza que tuvo en su juventud.

Nariz: Compleja y mineral, combina las notas de fruta madura del Tempranillo con las exuberantes especias y hierbas aromáticas del Graciano. El común denominador lo compone su crianza en barrica, con notas de tabaco, manzanilla y el propio carácter del paso de los años. En el fondo deja también recuerdos dulces de miel, vainilla y frutos secos.

Boca: Sutileza y finura en la entrada, propias del “ADN Sonsierra”, y conducidas por la acidez sublime que imprime el Graciano. Al final, se deja ver más el esqueleto tánico de la uva y del roble, que aportan sensaciones táctiles más agrestes, pero a su vez muy elegantes.

