

## **BODEGA HACIENDA LÓPEZ DE HARO HOMENAJEA A LOS PIONEROS DE RIOJA CON UNA COLECCIÓN DE GRANDES RESERVAS DE SUS AÑADAS MÁS EXCEPCIONALES**

**Classica Hacienda López de Haro es el tributo que la bodega rinde a los pioneros de Rioja, personajes que contribuyeron a que la denominación de origen ocupe hoy un lugar de relevancia a nivel mundial. La colección nace con dos vinos que reinterpretan aquellos vinos finos que hicieron a La Rioja famosa en el mundo, e irá creciendo año a año con Grandes Reservas tintos, blancos y rosados, elaborados en esas añadas en las que el viñedo regala un fruto excepcional destinado a los grandes vinos.**



El fotógrafo francés que llegó a Rioja a mediados del siglo XIX para fotografiar el recorrido del recién inaugurado ferrocarril y el clérigo que en 1790 fue el primero en elaborar en Rioja “vino a lo Burdeos” son los dos personajes que ilustran las etiquetas los dos primeros vinos de la colección Classica Hacienda López de Haro. Classica Hacienda López de Haro Gran Reserva Blanco 2012 y Classica Hacienda López de Haro Gran Reserva Tinto 2001, el fotógrafo y el clérigo, son la primera parada de un viaje por la historia de Rioja con el que la bodega rinde homenaje a aquellos visionarios, algunos desconocidos, que creyeron en el potencial de esa

tierra cuando nadie más lo hacía y gracias a los que hoy es una de las zonas vinícolas más importantes del mundo.

Con esta colección verán la luz los vinos que desde la creación de la Bodega Hacienda López de Haro se han ido reservando bajo el criterio del enólogo y director técnico, Raúl Acha, y de la familia Arambarri, fundadora de la bodega. Grandes vinos elaborados en esos años en las que las condiciones son perfectas en el viñedo proporcionando un excepcional potencial de crianza y guarda. Classica de Hacienda López de Haro reinterpreta aquellos “Vinos Finos”, los grandes reservas con largas crianzas y una enorme capacidad de guarda que pusieron

---

a Rioja por primera vez donde está ahora, en las mesas más exigentes de España, Europa y el mundo durante la 'belle époque' riojana, hace ya más de un siglo.

Los botelleros de estos vinos tan especiales han esperado en algunos casos casi dos décadas en Bodega Hacienda López de Haro, redondeándose gracias al paso del tiempo. A pesar de su longevidad, el perfil de estos 'grandes reservas' respeta la esencia y filosofía de la bodega de crear clásicos contemporáneos, con largas crianzas en roble nuevo y usado que den protagonismo por igual a los aromas frutales y a los del roble, en una reinterpretación de esos vinos finos de siempre. El resultado son vinos que destacan por su elegancia y por haber evolucionado positivamente en complejidad, acercándose a su punto de máxima expresión, aunque en estos vinos solo la paciencia y el tiempo dirán cuál es ese punto.

## LOS PIONEROS DE RIOJA

En primavera de 2019 la bodega lanza las dos primeras referencias, un Gran Reserva Blanco de 2012 y un Gran Reserva Tinto de 2001, año de la primera vendimia de Hacienda López de Haro. Las etiquetas de estos dos primeros vinos de la colección están protagonizadas por dos personajes que hicieron su aportación a la grandeza de la denominación entre finales del siglo XVIII y mediados del XIX.

En la etiqueta de Classica Hacienda López de Haro Gran Reserva Blanco 2012, Jean Laurent se hace un "selfie" con su cámara de fuelle, en un guiño al carácter contemporáneo de estos clásicos. Laurent, el fotógrafo, llegó a Haro en 1863 a través de las recién instaladas vías de tren. Había nacido en Borgoña, pero fue la reina Isabel II quien le encomendó la misión de fotografiar la región con motivo de la inauguración del primer recorrido del ferrocarril, que uniría Bilbao con Tudela. Aquí retrató a grandes

personalidades como Espartero o Sagasta, y también inmortalizó escenas costumbristas en Logroño, Cenicero o Briones. En Haro, Jean (o Juan, como le gustaba que le llamasen) tomó la primera fotografía de Haro, aunque la ciudad aun tardaría otra década en acoger a los 'negociants' franceses que le ayudarían a convertirse en una de las capitales del vino.

En la imagen de Classica Hacienda López de Haro Gran Reserva Tinto 2001 salta un orondo clérigo con una barrica bajo el brazo. No es otro que Manuel Quintano, nacido en Labastida, que llegaría a ser Deán de la Catedral de Burgos, pero según cuenta la historia, estaba más interesado en las viñas que en los asuntos eclesiásticos. Convencido de que algo había que hacer para mejorar la calidad del vino de Rioja Alavesa, este religioso ejerció de espía industrial en Burdeos durante las vendimias de 1785 y 1786. De allí se trajo el método bordelés y sus vinos comenzaron a tener fama. Sin





embargo, sus vecinos no estaban convencidos de estos métodos y le prohibieron utilizarlos, pero el clérigo llevó el caso a la corte y consiguió que le permitieran seguir elaborando según lo aprendido en Francia. Aunque la llegada de la guerra y de Napoleón truncó sus planes y el estilo bordelés no llegó a extenderse hasta mediados del siguiente siglo, Quintano es considerado el pionero de los vinos finos en Rioja.

A estos dos personajes se les irán sumando otros grandes de la historia riojana conforme esos tesoros escondidos en los calados de Bodega Hacienda López de Haro vean la luz.

### VIÑEDOS EXCEPCIONALES EN AÑADAS ÚNICAS

Si algo defiende el director técnico y enólogo de Bodega Hacienda López de Haro, Raúl Acha, es que “un gran vino se hace en el viñedo”. De ahí que la elección de estos vinos de guarda venga dada por las especiales características de una añada en particular, que propició uva de una calidad excepcional en la que Acha vio



ese potencial para convertirse en un ‘Classica’. No necesariamente esa añada coincide con añadas calificadas como “excepcionales” por el Consejo Regulador de Rioja. Gracias a la gran variedad de microclimas de la Denominación, la singularidad de cada zona no siempre equivale a la calificación generalizada de una añada.

Como para todos los vinos de la bodega, la uva de esta colección proviene de dos zonas muy concretas de Rioja: la Sonsierra, que es considerada la “milla de oro”



de la variedad Tempranillo, donde está ubicada la bodega; y el Alto Najerilla, una comarca que destaca por su altitud y su gran patrimonio de viñedos viejos. De esta última zona es natural tanto Raúl Acha como la familia Arambarri, fundadora de Hacienda López de Haro.

En ambas comarcas la bodega cultiva viñedos viejos, con una media de 70 años en las variedades tintas y 65 en las variedades blancas, algunos de ellos plantados al “cuadro” o marco real justo



después de la invasión filoxérica, en los que todavía se alternan algunas cepas de variedades antiguas. En la zona de la Sonsierra, el clima es fresco y los viñedos se asientan sobre suelos calizos con orientación Sur. En el Alto Najerilla el clima es todavía más frío, los suelos son terrazas arcillo-ferrosas y los viñedos, a las faldas de la Sierra de la Demanda, están orientados al Norte.

### **LOS VINOS**

Los vinos de Classica Hacienda López de Haro comparten la filosofía de la bodega de crear clásicos contemporáneos. Su clasicismo se reconoce por la elegancia, un paladar suave y aterciopelado y la finura. El carácter más contemporáneo viene marcado por la fruta y el equilibrio con las notas de la bodega.

Esta combinación se consigue con crianzas largas pero realizadas en barricas tanto nuevas como usadas, en porcentajes del 50-50 para el tinto y 30-70 para el blanco. En estos vinos se utilizan solo

barricas europeas, procedentes de una selección de bosques de Francia y Europa del Este.

### **BODEGA HACIENDA LÓPEZ DE HARO, RESPETO POR LA TRADICIÓN**

Antes de todo el proceso de crianza, en Hacienda López de Haro también se cuida al máximo el proceso de elaboración. Los avances técnicos y la sostenibilidad están al servicio de una elaboración artesanal, poco intervencionista, siempre con el máximo respeto por la tradición.

Los depósitos de elaboración de Hacienda López de Haro tienen las bocas muy amplias para imitar la vinificación en lagos abiertos. Siempre se realizan fermentaciones espontáneas, en donde las propias levaduras de la uva completan toda la fermentación de forma natural.

### **UNA BODEGA DE LA COMPAÑÍA DE VINOS VINTAE**

Bodega Hacienda López de Haro forma parte de la Compañía de Vinos Vintae, que nació en 1999 de

la mano de José Miguel Arambarri, empresario riojano y enamorado del mundo del vino. Enseguida se unieron sus hijos, Richi y José Miguel, convirtiendo a la empresa en una compañía de vinos joven y dinámica. Hoy, su espíritu explorador les ha llevado a elaborar en 14 denominaciones de origen en España, apostando siempre por proyectos auténticos y arriesgados como Matsu, Bardos, Atlantis, Aroa o Proyecto Garnachas.

HACIENDA  
**LOPEZ DE HARO**

Departamento Comunicación  
Raquel Viejo  
+34 941 483 557  
comunicacion@vintae.com  
www.vintae.com

