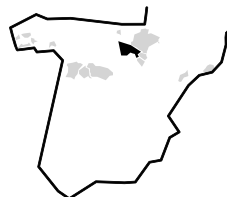


CLASSICA HACIENDA LÓPEZ DE HARO GRAN RESERVA BLANCO 2012

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 Najerilla 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.

