

CLASSICA HACIENDA LÓPEZ DE HARO GRAN RESERVA BLANCO 2013

Un Gran Reserva de espíritu incombustible.



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 soldado francés que acabó siendo pasto de las levaduras al ser arrojado a un lago de vino en plena ebullición, dando lugar a la expresión “vino con francés”.



D.O. Ca. Rioja



AÑADA 2013

Añada muy difícil debido a una primavera muy lluviosa y muy fría que retrasó la floración y provocó una maduración desigual del viñedo. Un verano benigno y el buen tiempo de septiembre y octubre permitió a la vid completar el ciclo con éxito. Vendimia de gran calidad en nuestra bodega.



PREMIOS

92 puntos

Rioja Report 2019 Tim Atkin MW. Añada 2013.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 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 arcillo-ferrosas del Alto Najarilla 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 de tonalidad dorada, muy brillante y con matices grisáceos en el ribete.

Nariz: Ensamblaje de multitud de matices, con una gran complejidad, fruto de su prolongada evolución tanto en bodega como en botella. Destacan los aromas de manzanilla y flores secas, con un fondo ahumado y de hojarasca. Aparecen también notas cítricas frescas y frutos maduros con recuerdos de dátil e higo. Resalta al final su carácter salino que le genera un gran atractivo y envuelve toda su complejidad.

Boca: Posee una gran amplitud de entrada, con sensaciones muy glicéricas y dulces. Pero su buena acidez contrarresta a las sensaciones iniciales y genera un paso por boca con gran intensidad. Al final, se aprecia con mayor notoriedad la textura que imprime la bodega, así como su carácter torrefacto que aporta el último toque de complejidad. Se trata de un vino con largo recorrido, de mucho carácter y autenticidad.

