

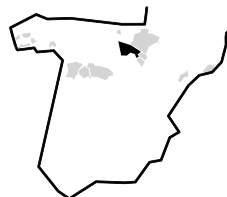
CLÁSICA HACIENDA LÓPEZ DE HARO GRAN RESERVA TINTO 2004

Un legado de complejidad y madurez avalado por 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 Director del Banco de España de Haro, que llegó a la ciudad e 1892 para administrar las ingentes cantidades de dinero que llegaban procedentes de las ventas de vino al país gallo.



D.O.Ca. Rioja



AÑADA 2004

Añada excelente con un invierno lluvioso que proporcionó reservas hídricas a las cepas para todo el ciclo. La brotación fue tardía, y la evolución del ciclo durante el verano fue muy buena, con lluvias puntuales que fueron favorables. A mediados de septiembre comenzó un periodo de bonanza meteorológica excepcional que se prolongó toda la vendimia, propiciando uva de gran calidad y una maduración perfecta.



PREMIOS

98 puntos.

Decanter World Wine Awards 2021. Añada 2004.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Tempranillo y Garnacha.

Viñedo: Tempranillo de viñedos viejos formados en vaso, edad media de 70 años, algunos de ellos plantados “al cuadro” o al marco real justo después de la invasión filoxérica, donde aún sobreviven cepas de variedades antiguas. Ocupan terrazas arcillo calcáreas al pie de la Sierra de Toloño con orientación Sur, en elevada altitud, con clima fresco, en la comarca de la Sonsierra (San Vicente y pueblos aledaños). La Garnacha proviene de viñedos de 90 años plantados en la zona de Cárdenas, en el Alto Najerilla. También se sitúan a una altitud elevada, sobre terrazas arcillo-ferrosas orientadas al Norte.

Vendimia: Manual y escalonada durante la primera quincena de octubre.

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: Destacan las notas especiadas y el regaliz. Es un vino muy complejo y de gran intensidad en el que se refleja también un carácter balsámico con notas de eucalipto y violetas. La prolongada crianza le aporta aromas de raíz y hojarasca, entrelazados con descriptores de tabaco, vainilla y frutos secos procedentes de la bodega.

Boca: Posee una gran intensidad, sustentada por un esqueleto robusto, pero de sensaciones táctiles muy amables. Su inicio es dulce y envolvente, para dar lugar a un paso por boca con buena acidez y un ligero amargor final que genera un postgusto lleno de matices. Un vino domado por el tiempo en una añada con gran madurez.

