

CLASSICA HACIENDA LÓPEZ DE HARO GRAN RESERVA ROSADO 2009

Un vino único, un Gran Reserva rosado que exhibe su poderío desde la 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 la soprano Lucrecia Arana, la artista riojana que cantaba al vino y se convirtió en la mejor embajadora de su tierra sobre el escenario.



D.O. Ca. Rioja



AÑADA 2009

Buena evolución general del viñedo a lo largo del ciclo vegetativo: primavera de muchas lluvias y verano excesivamente caluroso que concluyó con una climatología muy favorable hasta el final de la vendimia. Vinos muy maduros, modernos y corpulentos.



PREMIOS

95 puntos.

Decanter World Wine Awards 2021. Añada 2009.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha y Viura.

Viñedo: Viñedos viejos en vaso ubicados sobre terrazas arcillo-ferrosas del Alto Najerilla en elevada altitud, a las faldas de la Sierra de la Demanda y orientados al Norte.

Vendimia: Manual, en un solo día, el 11 de octubre.

Elaboración: Maceración de entre 24 y 48 horas a bajas temperaturas, en torno a los 10°C. Posteriormente se procede al sangrado del depósito, extrayendo de manera natural un mosto rosado y brillante, que fermenta a 16°C durante unos 20 días en depósitos de acero.

Crianza: Cuatro años en barricas bordelesas y la posterior crianza en botella. Los robles de la especie *Quercus petraea* proceden de una especial selección de bosques de Francia y de Europa del Este; la mayor parte del roble es de primer uso, aunque también se incluyeron algunas barricas de segundo uso.

Grado: 13% Vol.

CATA

Visual: De color salmón con notas cobrizas y con gran intensidad. Destaca su tonalidad elevada debido al prolongado paso del tiempo y muestra también ciertos tonos grises en el ribete.

Nariz: Destaca por su esencia fragante y sedosa, muy singular y de gran carácter. Predominan las notas florales y jabonosas, junto con tonos más afrutados de pomelo y piel de naranja. Se perciben también descriptores balsámicos y mentolados, que le confieren un frescor especial. Además, se ensamblan notas de vainilla y heno, que se integran en la matriz aromática resultando en un vino con una marcada personalidad.

Boca: Posee una entrada amplia, con muy buen equilibrio a su paso por boca en donde las sensaciones etéreas marcan el denominador común. De gran longitud, resulta un vino que desprende sutileza y elegancia. Posee ciertos toques salinos finales que incrementan su complejidad. En las sensaciones finales, aparecen los frutos de hueso y permanecen los recuerdos táctiles de gran amabilidad.

