

## CLASSICA HACIENDA LÓPEZ DE HARO GRAN RESERVA TINTO 2005

---

**La complejidad y finura que solo se consiguen con 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 este maquinista, con su gorra y su buzo ennegrecido por el hollín carbonero, que fue imprescindible en el transporte de la uva y el vino en una Rioja que empezaba a prosperar,



D.O. Ca. Rioja



### AÑADA 2005

Añada excelente, una de las mejores de las últimas décadas en Rioja, gracias a una meteorología muy favorable. El invierno no fue muy lluvioso y tampoco la primavera, pero las precipitaciones llegaron en los momentos clave del ciclo y en la vendimia el estado sanitario de la uva era excepcional.

---



### 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 última semana de septiembre y la primera 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:** Con una gran intensidad de color, preserva una capa alta a pesar de su prolongada fase de envejecimiento. Muestra tonalidades rojo cereza intensas, aunque viradas hacia tonos más teja en el ribete debido a su evolución en el tiempo.

**Nariz:** Destaca por su gran intensidad y complejidad, sin dejarse dominar por el carácter oxidativo que se le puede asociar a un vino tan longevo. Destacan fundamentalmente las notas especiadas y el regaliz, acompañadas de fruta negra y piel de naranja. De fondo se aprecian también las notas balsámicas que le confieren un gran atractivo y un punto de frescor, junto con notas de hojarasca, tabaco y frutos secos que encierran esa complejidad en una gran armonía de aromas.

**Boca:** Posee una gran intensidad y a la vez también destila suavidad. De sensaciones táctiles muy amables que denotan calidez, mantiene una gran energía basada en su buena acidez. Su inicio es dulce y envolvente, para dar lugar a un largo paso por boca muy amable que confluye en un postgusto lleno de complejidad. Un vino de reflexión cargado de matices que invitan a pensar y a descubrir.

