

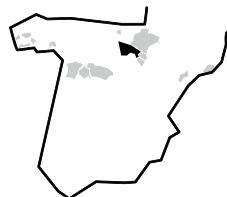
CLASSICA HACIENDA LÓPEZ DE HARO GRAN RESERVA ROSADO 2012

Un vino único, un Gran Reserva rosado que desprende sutileza 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 la bodeguera Ramona Norberta de Albiz y Ruiz del Castillo, pionera en la elaboración del vino al estilo bordelés en Labastida durante los comienzos del siglo XIX.



D.O. Ca. Rioja



AÑADA 2012

Año seco y cálido. La uva presentó un magnífico estado sanitario y un equilibrio madurativo excelente entre graduación alcohólica y polifenoles, lo que permitió elaborar vinos con un grado alcohólico superior, mayor cuerpo, estructura y complejidad.



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 27 de septiembre.

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.

