



### EL CLÉRIGO

Este **religioso**, natural de Labastida, estaba más interesado en las viñas que en los asuntos eclesiásticos y fue pionero en la elaboración por el método bordelés en Rioja a finales del siglo XVIII.

*Classica*  
HACIENDA  
**LOPEZ DE HARO**

### CLÁSICA GRAN RESERVA TINTO 2001

*La complejidad y finura que solo se consiguen con el paso el tiempo*

**2001**

*La añada perfecta*

No deja de ser una suerte que la primera añada comercial de Bodega Hacienda López de Haro fuese la espectacular e histórica 2001. Una climatología de libro para el perfecto desarrollo del ciclo: el invierno fue suave, las lluvias se repartieron de forma adecuada, más intensas hasta abril y más suaves el resto de la primavera y durante el verano. En los meses de septiembre y octubre la uva mantuvo un excelente estado sanitario, con una maduración lenta, equilibrada y completa. Se vendimió con un inmejorable estado sanitario y una calidad excepcional.

# CLÁSICA GRAN RESERVA TINTO 2001



## NOTAS DE 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:** Compleja y mineral, combina las notas de fruta madura del Tempranillo con las exuberantes especias y hierbas aromáticas del Graciano. El común denominador lo compone su crianza en barrica, con notas de tabaco, manzanilla y el propio carácter del paso de los años. En el fondo deja también recuerdos dulces de miel, vainilla y frutos secos.

**Boca:** Sutileza y finura en la entrada, propias del “ADN Sonsierra”, y conducidas por la acidez sublime que imprime el Graciano. Al final, se deja ver más el esqueleto tánico de la uva y del roble, que aportan sensaciones táctiles más ágrestes, pero a su vez muy elegantes.

## PREMIOS

**93 PUNTOS**  
Guía Peñín 2021.  
Añada 2001.

**92 PUNTOS**  
James Suckling,  
2019.  
Añada 2001.

**VARIEDADES**  
Tempranillo y Graciano.

## VIÑEDOS

Viñedos viejos en vaso, con una media de edad de 70 años, algunos de ellos plantados “al cuadro” o en marco real justo después de la invasión filoxérica. Se localizan en elevada altitud, con clima fresco, en la comarca de la Sonsierra (San Vicente y pueblos aledaños). Ocupan terrazas arcillo calcáreas al pie de la Sierra de Toloño con orientación Sur.

## ELABORACIÓN

Vendimia escalonada durante todo octubre. 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. La elaboración en esta primera añada difiere ligeramente de las sucesivas, con una maceración más larga (3 semanas).

## CRIANZA

En esta primera añada la crianza se alargó durante 4 años en barricas bordelesas de roble francés, mitad nuevas y mitad usadas y con tostados medios y medios plus; posteriormente se hizo el ensamblaje para terminar su afinamiento durante una larga estancia en botellas.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**3,66** **14,84 %**  
PHP ALCOHOL

