



EL FOTÓGRAFO

Jean Laurent llegó a Rioja en 1865 desde Borgoña para dejar testimonio fotográfico de las localidades vinícolas de esta tierra.

Classica
HACIENDA
LOPEZ DE HARO

CLÁSICA GRAN RESERVA BLANCO 2012

*Un Gran Reserva brillante, camino a su plenitud,
que destaca por su carácter y elegancia*

2012

Añada cálida y seca

Añada muy cálida y seca, caracterizada por el buen estado vegetativo y sanitario de la planta durante todo el ciclo. Fueron muy bienvenidas las lluvias de finales de septiembre, que influyeron muy positivamente en la maduración, aportando mayor equilibrio a la uva. Las zonas de altitud, como el Alto Najerilla, conservaron íntegramente su potencial de fruta y frescor, al igual que las parcelas altas de la Sonsierra, donde también conseguimos evitar los efectos adversos de una añada cálida adelantando la vendimia.

CLÁSICA GRAN RESERVA BLANCO 2012

Classica
HACIENDA
LOPEZ HARO

NOTAS DE CATA

Visual: Amarillo dorado, de intensidad media, muy brillante y con reflejos verdosos. En el ribete manifiesta tonos grisáceos.

Nariz: De gran intensidad y complejidad por su longeva vida. Destacan los aromas dulces, con un fondo de fruta madura y frutos escarchados. Resaltan también notas de heno, crema y vainilla, que se complementan con matices anisados para reflejar una nariz plena y vivaz.

Boca: Sorprende su gran untuosidad, marcada a fuego con una acidez vertical y un fondo dulce final muy agradable. Acompaña su paso por boca una salinidad excelsa, con un final delimitado por la textura de la madera que imprime carácter y seriedad a un vino de esencia amable y elegante.

PREMIOS

94 PUNTOS

Rioja Report 2024.
Tim Atkin MW.
Añada 2012.

93 PUNTOS

Guía Peñín 2021.
Añada 2012.

92 PUNTOS

International Wine.
Challenge 2020.
Añada 2012.

VARIEDADES

Viura, Malvasía y Garnacha blanca.

VIÑEDOS

Viñedos en vaso con una edad media de 65 años. Ubicados sobre suelos calizos de la Sonsierra y terrazas arcillo-ferrosas del Alto Najerilla en elevada altitud, que cuelgan de las faldas de la Sierra de la Demanda orientados al Norte.

ELABORACIÓN

Vendimia simultánea en las dos zonas el 18 de septiembre. Co-fermentación de todas las variedades en un mismo depósito, con las levaduras propias de los diferentes viñedos, a temperaturas moderadas (17-18°C) en tanques de acero inoxidable.

CRIANZA

Tres años en barricas bordelesas de roble europeo (especie *Quercus petraea*) procedentes de una especial selección de bosques de Francia y de Europa del Este; un tercio nuevas, un tercio con un uso y otro tercio con dos usos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

3,32

PHP

12,45 %

ALCOHOL

