



### EL PROFESOR

Cruz Manso de Zúñiga fue crucial en la lucha contra la filoxera, ayudando a mejorar las técnicas de vinificación y a preservar las variedades autóctonas riojanas.

*Classica*  
HACIENDA  
LOPEZ DE HARO

### CLÁSICA GRAN RESERVA ROSADO 2013

*Un vino único, un Gran Reserva rosado que desprende sutileza y elegancia*

## 2013

*La añada más fría del siglo*

Añada muy compleja debido a una climatología atípica. El invierno fue húmedo y también la primavera, que además de lluviosa, fue muy fría, prolongándose casi hasta mitad de junio y con una helada importante a 25 de mayo. La floración se retrasó y la maduración fue desigual, con muchos problemas de humedad que intensificaron el trabajo de la poda en verde. El verano, aunque tardó en llegar, fue benigno. La climatología de septiembre y octubre permitió a la vid completar el ciclo con éxito, sobre todo en el caso de los viñedos viejos, pero la vendimia requirió mucha paciencia, realizándose de forma muy selectiva y escalonada para conseguir la madurez óptima.

# CLÁSICA GRAN RESERVA ROSADO 2013



## NOTAS DE 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.

## PREMIOS

**97 PUNTOS**

Decanter Magazine  
Wines of the year  
2024.  
Añada 2013.

**94 PUNTOS**

BEST ROSÉ 2024  
Tim Atkin MW.  
Rioja Report 2025.  
Añada 2013.

**97 PUNTOS**

PLATINUM MEDAL  
Decanter World  
Wine Awards 2024.  
Añada 2012.

**BEST ROSÉ OF  
THE WORLD.**

The Rosé Report.  
Elisabeth Gabay MW.  
Añada 2012.

## VARIETADES

Garnacha y Viura.

## VIÑEDOS

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.

## ELABORACIÓN

Vendimia el 17 de octubre. 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 de roble europeo (especie *Quercus petraea*) procedentes 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.

Posterior crianza en botella.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

3,37

php

12,32%

Alcohol

## CONDICIONES METEOROLÓGICAS

