

# Classica

HACIENDA  
LOPEZ DE HARO

## CLASSICA GRAN RESERVA BLANCO 2012

### 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.

#### 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.



#### EL FOTÓGRAFO

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

#### D.O.Ca. Rioja

# CLASSICA GRAN RESERVA BLANCO 2012

*Classica*  
HACIENDA  
LOPEZ DE 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.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

3,32

PHP

12,45 %

ALCOHOL

## VARIETADES

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. Cofermentación 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.

## CONDICIONES METEOROLÓGICAS

