

# Classica

HACIENDA  
LOPEZ DE HARO

## CLASSICA GRAN RESERVA BLANCO 2013

# 2013

*La añada mas 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.

### PREMIOS

**92 PUNTOS**

Tim Atkin MW.  
Rioja Report 2021.  
Añada 2013.

**92 PUNTOS**

Guía Peñín 2022.  
Añada 2013.



### EL SOLDADO

Este anónimo soldado francés fue pasto de las levaduras al ser arrojado a un lago de vino en plena ebullición, dando lugar a la expresión “vino con francés”.

**D.O.Ca. Rioja**

# CLASSICA GRAN RESERVA BLANCO 2013

*Classica*  
HACIENDA  
LOPEZ HARO

## NOTAS DE CATA

**Visual:** Amarillo de tonalidad dorada, muy brillante y con matices grisáceos en el ribete.

**Nariz:** Ensamblaje de multitud de matices, con una gran complejidad, fruto de su prolongada evolución tanto en bodega como en botella. Destacan los aromas de manzanilla y flores secas, con un fondo ahumado y de hojarasca. Aparecen también notas cítricas frescas y frutos maduros con recuerdos de dátil e higo. Resalta al final su carácter salino que le genera un gran atractivo y envuelve toda su complejidad.

**Boca:** Posee una gran amplitud de entrada, con sensaciones muy glicéricas y dulces. Pero su buena acidez contrarresta a las sensaciones iniciales y genera un paso por boca con gran intensidad. Al final, se aprecia con mayor notoriedad la textura que imprime la bodega, así como su carácter torrefacto que aporta el último toque de complejidad. Se trata de un vino con largo recorrido, de mucho carácter y autenticidad.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

3,32

PHP

12,36 %

ALCOHOL

## 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 1o de octubre. 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 bodegas 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

