

Classica

HACIENDA
LOPEZ DE HARO

CLASSICA GRAN RESERVA BLANCO 2014

2014
Añada de riesgos

Tras un ciclo de climatología favorable, la vendimia se retrasó por el frío y unas lluvias excesivas durante la fase final de la maduración. A mediados de septiembre las precipitaciones se unieron a las altas temperaturas con un periodo de clima prácticamente tropical. Todo hacía prever que las grandes expectativas de esta añada se podían “torcer” por la aparición de las enfermedades fúngicas y, en consecuencia, la vendimia en Hacienda López de Haro se adelantó para evitar que el estado sanitario de la uva empeorase. La primera semana de octubre había terminado la vendimia y gracias al adelanto se salvó con éxito y calidad la cosecha de 2014.

PREMIOS

97 PUNTOS
PLATINUM MEDAL
Decanter World
Wine Awards 2025.
Añada 2014.

94 PUNTOS
Tim Atkin MW,
Rioja Report 2025.
Añada 2014.



LA PIONERA

Natural de Borgoña y riojana de corazón, **Josette Cordier** fue una mujer valiente y pionera que dedicó su vida a que el vino de Rioja traspasara todas las fronteras

D.O.Ca. Rioja

CLASSICA GRAN RESERVA BLANCO 2014

Classica
HACIENDA
LOPEZ DE HARO

NOTAS DE CATA

Visual: Amarillo con 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

3,21

PHP

12,46 %

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 25 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 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

