

Classica

HACIENDA
LOPEZ DE HARO

CLASSICA GRAN RESERVA ROSADO 2009

2009
Año de equilibrio

Buena evolución general del viñedo a lo largo del ciclo vegetativo, sin duda la añada más “sencilla” para la bodega de las tres correspondientes a los Grandes Reservas rosados de Classica.

La primavera fue lluviosa y el verano, seco y excesivamente caluroso. Durante la vendimia la climatología fue favorable, con unas lluvias a mitad de septiembre que ralentizaron la maduración favoreciendo el equilibrio en la uva. El periodo posterior fue seco y soleado, permitiendo que la uva llegase al momento de vendimia en un estado sanitario óptimo.

PREMIOS

97 PUNTOS
BEST IN SHOW
Decanter World
Wine Awards 2022.
Añada 2009.

96 PUNTOS
Guía de vinos ABC
2023.
Añada 2009.



LA SOPRANO

La soprano jarrera **Lucrecia Arana** se convirtió en la mejor embajadora de su tierra sobre el escenario cantándole al vino de Rioja.

D.O.Ca. Rioja

CLASSICA GRAN RESERVA ROSADO 2009



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.

INFORMACIÓN TÉCNICA

3,30

PHP

12,75 %

ALCOHOL

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 11 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.

CONDICIONES METEOROLÓGICAS

