

Classica

HACIENDA
LOPEZ DE HARO

CLASSICA GRAN RESERVA ROSADO 2012

2012
Añada cálida y seca

Añada muy cálida y seca, caracterizada por un 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 zonas altas de la Sonsierra, donde también conseguimos evitar los efectos adversos de una añada cálida adelantando la vendimia.

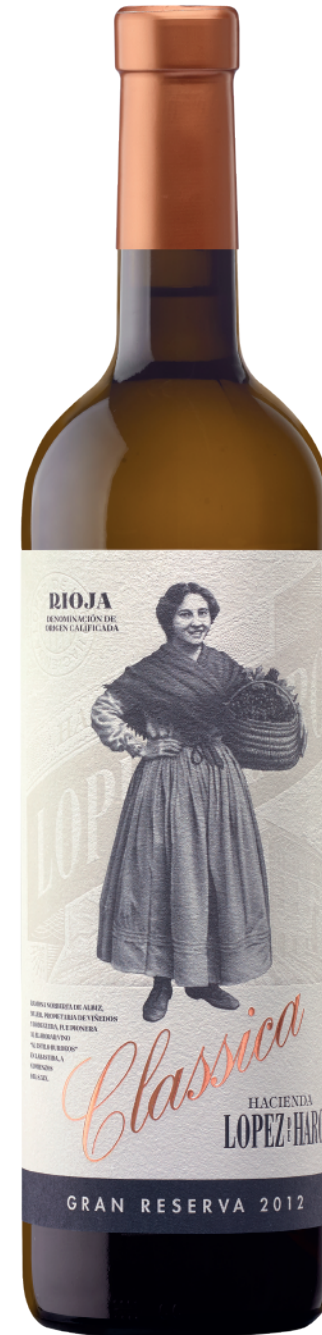
PREMIOS

96 PUNTOS
BEST ROSÉ OF
THE WORLD.

The Rosé Report.
Elisabeth Gabay MW.
Añada 2012.

97 PUNTOS
PLATINUM MEDAL
Decanter World
Wine Awards 2024.
Añada 2012.

95 PUNTOS
IWSC -
International
Wine & Spirits
Competition.
Añada 2012.



LA VISIONARIA

La bodeguera **Ramona Norberta de Albiz y Ruiz del Castillo** se adelantó a su tiempo con la elaboración del vino al estilo bordelés en Labastida durante los comienzos del siglo XIX.

D.O.Ca. Rioja

CLASSICA GRAN RESERVA ROSADO 2012

Classica
HACIENDA
LOPEZ DE HARO

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

3,34

PHP

12,79 %

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 27 de septiembre. 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

