

Classica

HACIENDA
LOPEZ DE HARO

CLASSICA GRAN RESERVA ROSADO 2013

2013

La añada más 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

97 PUNTOS

Decanter Wines of
the year 2024.
Añada 2013.

94 PUNTOS

Tim Atkin MW.
Rioja Report 2025
Añada 2013.



EL PROFESOR

Cruz Manso de Zúñiga fue crucial en la lucha contra la filoxera, ayudando a mejorar las técnicas de vinificación y a preservar las variedades autóctonas riojanas.

D.O.Ca. Rioja

CLASSICA GRAN RESERVA ROSADO 2013



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

3,37

PHP

13,31 %

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 17 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

