

Classica

HACIENDA
LOPEZ DE HARO

CLASSICA GRAN RESERVA TINTO 2004

2004

Una añada privilegiada y fresca

El invierno lluvioso proporcionó reservas hídricas a las cepas para todo el ciclo. La brotación fue tardía, y la evolución durante el verano fue muy buena, con algunas lluvias puntuales. A mediados de septiembre comenzó un periodo de bonanza meteorológica excepcional, con días soleados y noches frescas, que se prolongó toda la vendimia, lo que proporcionó una maduración pausada y equilibrada. Todo un privilegio, especialmente cuando se trata de viñedos viejos con bajos rendimientos por cepa.

PREMIOS

98 PUNTOS
BEST IN SHOW
Decanter World
Wine Awards
2021.
Añada 2004.



EL BANQUERO

El orgulloso y forrado de billetes director del Banco de España de Haro llegó a la ciudad en 1892 para administrar los pingües beneficios de las exportaciones a Francia.

D.O.Ca. Rioja

CLASSICA GRAN RESERVA TINTO 2004

Classica
HACIENDA
LOPEZ DE HARO

NOTAS DE CATA

Visual: Mantiene buena intensidad a pesar de su dilatada vida. Predominan las tonalidades teja en el ribete con el reflejo vivaz de tonos cereza que tuvo en su juventud.

Nariz: Destacan las notas especiadas y el regaliz. Es un vino muy complejo y de gran intensidad en el que se refleja también un carácter balsámico con notas de eucalipto y violetas.

La prolongada crianza le aporta aromas de raíz y hojarasca, entrelazados con descriptores de tabaco, vainilla y frutos secos procedentes de la bodega.

Boca: Posee una gran intensidad, sustentada por un esqueleto robusto, pero de sensaciones táctiles muy amables.

Su inicio es dulce y envolvente, para dar lugar a un paso por boca con buena acidez y un ligero amargor final que genera un postgusto lleno de matices. Un vino domado por el tiempo en una añada con gran madurez.

INFORMACIÓN TÉCNICA

3,66

PHP

14,24 %

ALCOHOL

VARIETADES

Tempranillo y Garnacha.

VIÑEDOS

Tempranillo de viñedos viejos en vaso, edad media de 70 años, algunos de ellos plantados “al cuadro” o al marco real justo después de la invasión filoxérica. Ocupan terrazas arcillo calcáreas al pie de la Sierra de Toloño con orientación Sur, en elevada altitud, con clima fresco, en la comarca de la Sonsierra (San Vicente y pueblos aledaños). La Garnacha proviene de viñedos de 90 años plantados en la zona de Cárdenas, en el Alto Najerilla. También se sitúan a una altitud elevada, sobre terrazas arcillo-ferrosas orientadas al Norte.

ELABORACIÓN

Vendimia durante la primera quincena de octubre. Cada variedad y paraje se fermentaron por separado en depósitos de acero, siempre con las levaduras propias de la uva y con una fermentación maloláctica espontánea. Maceración muy respetuosa durante dos semanas.

CRIANZA

Tres años y medio en barricas bordelesas de roble francés, mitad nuevas y mitad usadas con tostados ligeros y medios; con su posterior ensamblaje para terminar su afinamiento durante una larga estancia en botellas.

CONDICIONES METEOROLÓGICAS

