

Classica

HACIENDA
LOPEZ DE HARO

CLASSICA GRAN RESERVA TINTO 2005

2005

Una de las mejores añadas del siglo

La 2005 fue una de las mejores añadas de las últimas décadas en Rioja, gracias a una meteorología muy favorable. El invierno no fue muy lluvioso y tampoco la primavera, pero las precipitaciones llegaron en los momentos clave del ciclo. Septiembre nos regaló temperaturas moderadas durante el día y frescas por la noche, lo que favoreció el equilibrio en la fase final de la maduración. En el momento de la vendimia el estado sanitario de la uva era excepcional.

PREMIOS

95 PUNTOS

Tim Atkin MW.
Rioja Report 2024.
Añada 2005.

93 PUNTOS

International
Wine&Spirits
Competition.
Añada 2005.



EL MAQUINISTA

El maquinista, con su gorra y su buzo ennegrecido por el hollín carbonero, fue imprescindible en el transporte de la uva y el vino en una Rioja que empezaba a prosperar.

D.O.Ca. Rioja

CLASSICA GRAN RESERVA TINTO 2005



NOTAS DE CATA

Visual: Con una gran intensidad de color, preserva una capa alta a pesar de su prolongada fase de envejecimiento. Muestra tonalidades de intenso rojo cereza, aunque viradas hacia tonos más teja en el ribete debido a su evolución en el tiempo.

Nariz: Destaca por su gran intensidad y complejidad, sin dejarse dominar por el carácter oxidativo que se le puede asociar a un vino tan longevo. Destacan fundamentalmente las notas especiadas y el regaliz, acompañadas de fruta negra y piel de naranja. De fondo se aprecian también las notas balsámicas que le confieren un gran atractivo y un punto de frescor, junto con notas de hojarasca, tabaco y frutos secos que encierran esa complejidad en una gran armonía de aromas.

Boca: Posee una gran intensidad y a la vez también destila suavidad. De sensaciones táctiles muy amables que denotan calidez, mantiene una gran energía basada en su buena acidez. Su inicio es dulce y envolvente, para dar lugar a un largo paso por boca muy amable que confluye en un postgusto lleno de complejidad. Un vino de reflexión cargado de matices que invitan a pensar y a descubrir.

INFORMACIÓN TÉCNICA

3,63

PHP

14,34 %

ALCOHOL

VARIEDADES

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 última semana de septiembre y primera 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

