

CAVA CONDE DE HARO BRUT ROSÉ 2022

VARIEDADES

Garnacha tinta.

GEOLOGÍA Y SUELO

Arcillo ferroso, pobre en materia orgánica.

ELABORACIÓN

Vendimia manual y transportado a bodega en cajones de 200 kg en camiones refrigerados. Prensado directo, fermentación del vino base en pequeños depósitos con control de temperatura a 14/15°C, para mantener toda la potencia aromática de la garnacha. Una vez finalizada la fermentación alcohólica permanece con sus lías durante 4 meses, aportando volumen en boca tan necesario en los espumosos de alta calidad. Después de realizar el tiraje, se realiza una segunda fermentación en botella durante 4 meses a 12°C. Permaneciendo un mínimo de 36 meses en rima, antes del degüelle, conservado siempre a baja temperatura para mantener la máxima frescura y riqueza aromática.

CATA

Color rosa salmón, brillante y limpio, con burbuja fina y bien integrada formando una delicada corona, reflejo del método tradicional de elaboración y la prolongada crianza en rima.

Aromáticamente expresivo y complejo, con intensidad alta. En la nariz nos encontramos aromas propios de la fermentación sobre lías, con recuerdos nítidos de panadería fina y brioche, con notas cremosas de yogur de fresa. Aparecen también frutas rojas maduras como frambuesa o mora, características de la Garnacha.

La entrada de boca es fresca y equilibrada, muy buena integración de la burbuja. De textura cremosa aportada por la crianza sobre las lías. Acidez marcada y equilibrada por la cremosidad aportando frescura en boca. El final es limpio y persistente, con recuerdos de fruta roja y ligeros cítricos en retronasal.



Contiene Sulfitos



Primera y única certificación específica para bodegas en materia de sostenibilidad medioambiental.

Muga