

Muga

2018 年份哈罗卡瓦起泡酒 Cava Conde de Haro 2018)

品种

维乌拉和霞多丽

地质特点和土壤

地块位于 Sajazarra、Cellorigo 和 Fonzaleche 区域，平均高度为 550 米，在同一区域还种植了用于酿制帕多恩雅 (Prado Enea) 的葡萄树。 为了保持葡萄品种的香气和高酸度，这些地块都是朝北的，保护葡萄不受夏末可能出现的高温的影响。

酿造工艺

葡萄汁必须先 在木桶中进行初步发酵，与酒糟一起保存到 4 月底。加入“加味液”（酵母和糖）后装瓶，然后在 10-11°C 的可控温度下发酵 3-4 个月。这款酒在酒架上至少保存了 18 个月，以赋予它丰富的芳香和柔滑的口感。在用软木塞替换临时酒塞之前，再次加入“加味液”。

品鉴

这款起泡酒呈现清澈、淡黄的色泽和细腻的气泡。香味淡雅，散发着淡淡的苹果果香，还有白花和饼干的香味。口感精致爽口，具有奶油味和爽脆的酸味，回味优雅。作为开胃酒或开胃菜非常完美，搭配牡蛎也很美味。

