

Muga

2019 年份哈罗卡瓦起泡酒 Cava Conde de Haro 2019)

葡萄品种
维乌拉和霞多丽。

地质特点和土壤
主要是来自欧雅山谷 (Valle del Oja) 地区的钙质粘土和上纳赫里利亚 (Upper Najerilla) 山谷的含铁粘土。

酿造工艺
葡萄汁在木桶中进行第一次发酵，然后与酒泥一起保存至四月底。加入发酵糖液（酵母和糖）后装瓶，然后在 10-11°C 的受控温度下缓慢二次发酵 3-4 个月。如此缓慢的发酵使我们能够保持良好的气泡完整性。装瓶后的葡萄酒与酒泥一起（侧放）陈酿至少 18 个月，以赋予其更复杂的香气，具有发酵糕点的香味和顺滑的口感。在瓶子用软木塞重新密封之前，添加“补糖液”直至满瓶。

品鉴说明
这款起泡酒呈现非常明亮、淡柠檬黄色泽，并具有细腻的气泡珠。闻起来微妙而复杂，散发出葡萄（柠檬、葡萄柚）的香气和源自装瓶后与酒泥一起陈酿 18 个月产生的（饼干、糕点）芳香，以及瓶中陈酿后的干果味。口感清新，果香、酸味和气泡之间的平衡恰到好处，回味悠长，柔滑细腻。

