

Muga

哈罗卡瓦桃红起泡葡萄酒 (Cava Conde de Haro Rosé)

葡萄

100%加尔纳恰。

土壤

富铁粘土

详述

直接压榨，14°C下在1,000升酒桶中发酵。再经过4个月的带酒糟发酵，然后添加二次发酵溶液。12°C下在瓶中进行4个月二次发酵，然后在香槟酒架中放置14个月以上，其间始终保持相同的低温。

品鉴

色泽：非常明亮、柔软的橙红色，这要归因于加尔纳恰葡萄品种。

缓慢的发酵过程让此款卡瓦葡萄酒具有非常精细、持久、优雅的气泡线条，这也揭示了此款酒酿制过程的独具匠心。

香味：此款卡瓦葡萄酒香味惊人地复杂，热带水果、柑橘的香味让您感受到新鲜和年轻，与此同时，桃子和榲桲等成熟水果可以让您感受到真正的喜悦。

口感：略甜的口感缓慢转变为脆爽的酸度。

入口后带来愉悦的感觉，精致的气泡品质，让您情不自禁地欣赏它的高雅和复杂，回味它的演变过程中时间对酒糟的影响。

品尝过后，嘶嘶的气泡声跳动您的味蕾，您可以再次感受到愉悦鼻腔的复杂香味。

这就是卡瓦，一种无法让您无动于衷的葡萄酒，它的存在正是其优秀品质的绝好印证。

