

哈罗卡瓦 桃红起泡酒

(Cava Conde de Haro Brut Rosé 2016)

葡萄品种
歌海娜

地区
上阿纳赫里利亚河谷和上里奥哈地区
(Alto Najerilla and Rioja Alta)

气候条件
气候：温和大陆性气候
海拔：650-700 米
雨量：550-700 毫米

地质特点和土壤
含少量有机物的亚铁粘土。

采收
手工采摘后装进 200 公斤的板条箱，以确保葡萄完好无损地送达酒庄。

酿制方法
直接压榨，在温度控制在 14-15°C 的小罐中发酵，以保持歌海娜葡萄的芳香强度。发酵完成后，将酒留在酒糟中 4 个月，以获得更厚重的口感，这对于优质起泡酒至关重要。之后从罐中将酒抽入瓶中，在 12°C 的温度下于瓶中再发酵 4 个月。酒在吐泥前至少要在酒架上水平堆叠 36 个月，并在恒定的低温下保存，以保持最大的新鲜度和浓郁的香气。

品鉴说明
色泽：因为采用歌海娜葡萄，色泽呈明亮的淡橙红色。缓慢的发酵过程为这款卡瓦起泡酒带来了细腻的气泡串，彰显了其精心酿制的过程。
香气：中等强度的复杂香气，带有异国水果的芳香，西柚的新鲜酸爽以及桃子等核果的风味，还有面包的香味。
口感：入口微甜，逐渐转为新鲜锐利的酸味。得益于气泡的细腻以及在转瓶过程中与酒渣的融合，有令人愉悦的口感。余味有复杂的芳香和突出的回味果香。这是一款口感持久绵长的卡瓦起泡酒，易于饮用，品质优良。

储藏和饮用
最好在 15°C 左右的温度下保存，以保持其品质并确保其继续良好演化。然后在 8°C 的温度下饮用。

