

Muga

哈罗卡瓦起泡葡萄酒

(Cava Conde de Haro)

葡萄

维乌拉和霞多丽。

土壤

葡萄园具有较高海拔，与普拉朵葡萄园位于同一片区域。但卡瓦葡萄园位于北坡，可以避免植物在夏季受到炎热天气的影响，炎热的天气可以改变卡瓦所需的品种特有的淡淡香气。

葡萄在九月第三周，酿制白葡萄酒前十五天采摘。以15千克箱子采摘，避免影响浆果完整度。葡萄串在传送带上经过挑选后，进行压榨。压榨是最微妙的时刻，因为我们需要不惜一切代价保证质量。只有以最小压力压榨出的葡萄汁才用于酿制此款卡瓦起泡酒。

详述

葡萄汁在1,000升大木桶中进行首次发酵，时间至四月末。二次发酵在酒瓶中进行。然后将瓶装酒再放置14个月。饮用卡瓦特别适合直接饮用；另外，其葡萄品质的特点使其具有陈年潜质。

品鉴

在玻璃杯中的第一印象是几乎未经任何氧化，具有明亮的黄绿色调。

泡沫浓密持久，让您可以在口中回味它的结构。

观察玻璃杯的中心，我们可以看到均匀的微气泡上升到表面。

用鼻子嗅一嗅，果香和花香扑面而来。

我们通过葡萄酒在酒瓶中的演变，发现发酵的痕迹（蜂蜜、香草、利口酒）

明显的酸度令其入口后甜美而不失清新。

水果、酸度和精制酒糟的混合产生惊人的丰满感受，催生您继续品尝的欲望。

品尝过后，水果香气回旋盘绕，而占主导地位的仍然是香料的味，几秒钟后，让您留下非常愉悦的记忆。

