

Muga

2019 年份哈罗卡瓦桃红起泡酒 (Cava Conde de Haro Rosado 2019)

桃红起泡酒
品种

100% 红歌海娜。

地质特点和土壤

含少量有机物的亚铁粘土。

酿造过程

手工采收，装在 200 公斤的冷藏拖车里运至酒庄。直接压榨，然后基酒在小桶中发酵，温度控制在 14/15°C，以保持歌海娜的芳香度。酒精发酵完成后，它会在酒糟中保留 4 个月，以赋予更厚重的酒体口感，这是优质起泡酒所必需的特质。加入发酵糖液 (*tirage*) 后，在 12°C 的温度下于瓶中二次发酵 4 个月。这款酒在除渣前水平存放在酒架上至少 36 个月，始终保持在低温下以保持最大的新鲜度和丰富的香气。

品鉴说明

色泽

由于葡萄的多样性和直接压榨工艺，呈现出明亮的淡鲑鱼粉色。由于发酵缓慢，卡瓦酒会出现一串细小的气泡，这是生产过程中精心制作的标志。

香气

中高香气强度，气味复杂，混合了新鲜草莓酱、草莓酸奶和葡萄柚的柑橘味，带来一丝新鲜感，甚至还有面包店的香气。

口感

口感怡人，中高强度酸度，回味悠长，口味复杂。在回味中，我们再次感受了丰富的香气，尤其是红色浆果的香气。

储藏和饮用提示

这款酒应存在 15°C 左右的温度下，以保持其特性并确保在瓶中的良好陈化。在 8°C 下饮用。

