



## *Cava Conde de Haro.*

### **Variedades.**

*Viura (90%) y Malvasía (10%).*

### **Viñedos.**

*e trata de la misma zona que los viñedos de Prado Enea, zonas altas, pero a diferencia de estas se trata de laderas orientadas al norte con el objetivo de proteger a los viñedos de los calores que podrían alterar el delicado aroma varietal necesario en cavas.*

*Las uvas se vendimian hacia la tercera semana de septiembre. Unos 15 días antes que aquellas dedicadas a vinos blancos. La vendimia ha de ser en cajas de 15 kilos para respetar la integridad del fruto. Tras pasar por la cinta de selección los racimos pasan a la prensa. El prensado es el momento más delicado para preservar la calidad, solo el mosto procedente del prensado suave es utilizado para elaborar este cava.*

### **Elaboración.**

*Los mostos realizan una primera fermentación en depósitos de madera de 1.000 litros para ser conservados en los mismos hasta finales de abril. A partir de aquí se provoca la segunda fermentación en botella. El vino se conserva en rima como mínimo 14 meses más.*

### **Cata.**

*La primera impresión en copa es de una escasísima oxidación; tonos amarillos-verdosos brillantes. La espuma formada en copa es densa y persistente dando idea de su componenda estructural en boca. Observado el interior de la copa descubrimos un rosario de burbuja microscópica ascendiendo libremente a la superficie.*

*En nariz domina el carácter de fruta ácida y flores. En un segundo nivel encontramos caracteres fermentativos y los propios de la transformación en botella (miel, vainilla, licor).*

*En boca es meloso pero fresco a la vez gracias a su gran acidez. La combinación de fruta/acidez/lías finas provoca una sorprendente sensación de plenitud en la boca que invita a seguir catando. En postgusto vuelven las frutas esta vez con mayor dominancia de especias que dejan un grato recuerdo durante unos segundos al catador.*