



Cava Conde de Haro.

Variedades.

Viura (90%) y Malvasía (10%).

Viñedos.

Se 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.