

Cava Conde de Haro 2018

Variedades

Viura y Chardonnay

Geología y suelo

Parcelas situadas en la zona de Sajazarra, Cellorigo y Fonzaleche; misma zona que los viñedos utilizados en la elaboración del Prado Enea, con una altitud media de 550 metros. Buscando mantener el aroma varietal y una alta acidez las parcelas están orientadas al Norte protegiendo las uvas de las altas temperaturas que puedan sucederse al final del verano.

Elaboración

Los mostos realizan la primera fermentación en tinajas de madera donde permanecen hasta finales de abril con sus lías. Una vez añadido el licor de tiraje (levadura y azúcar) se embotella, realizando la fermentación durante 3-4 meses a temperatura controlada de 10-11°C. El vino se conserva en rima durante un mínimo de 18 meses lo que le aporta complejidad aromática y suavidad en boca. Antes de volver a tapar las botellas con tapón de corcho se agrega el licor de expedición.

Cata

Este vino espumoso muestra un color amarillo pálido y limpio con finas burbujas. En nariz es sutil con discretos aromas de manzana junto con notas de flores blancas y matices de galleta. En boca es elegante y refrescante, aparecen notas cremosas con un toque de acidez y un final elegante.

Perfecto como aperitivo o con tentempiés, también acompaña a la perfección a unas ostras.

