

Cava Conde de Haro 2019

Variedades

Viura y Chardonnay.

Geología y suelo

Mayoritariamente arcillo-calcáreo de la zona del Valle del Oja y arcillo-ferroso de la zona del alto Najerilla.

Elaboración

Los mostos realizan la primera fermentación en tinas 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 segunda fermentación de manera muy lenta durante 3-4 meses a temperatura controlada de 10-11°C. Esta fermentación tan lenta nos permite tener una gran integridad de las burbujas. El vino se conserva en rima durante un mínimo de 18 meses lo que le aporta complejidad aromática, aromas a panadería, 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 limón pálido muy brillante y con finas burbujas. En nariz es sutil y complejo donde nos podemos encontrar aromas procedentes la uva (limón, pomelo), de la estancia en rima durante 18 meses (galleta, panadería) y algo de frutos secos por el envejecimiento en botella. En boca es fresco, muy equilibrado entre la fruta, la acidez, la burbuja y con un final de boca muy largo donde nos entramos notas cremosas.

