

Cava Conde de Haro 2020

Variedades

Viura y Chardonnay.

Geología y suelo

Las parcelas corresponden a suelos arcillo-calcáreo de la zona del Valle del Oja y arcillo-ferroso de la zona del alto Najerilla.

Elaboración

Vendimia manual con transporte a bodega en cajones de 200 kilos en camión refrigerado. Tras el despalillado y un ligero prensado 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 24 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 realiza el degüelle donde se agrega el licor de expedición.

Cata

Este vino espumoso muestra un color amarillo paja muy brillante y con finas burbujas. En nariz es sutil y complejo donde nos podemos encontrar aromas primarios como: pomelo, limón y manzana verde. De la estancia en rima durante 24 meses tenemos aromas a panadería, galleta y frutos secos. En boca es fresco y muy equilibrado entre fruta y acidez. El final en boca es largo, donde nos encontramos algunas notas cremosas.



Contiene Sulfitos. Contiene Lisozima de huevo