

CAVA CONDE DE HARO BLANC DE BLANCS 2018

VARIEDADES

Chardonnay.

GEOLOGÍA Y SUELO

Los viñedos de los que procede este cava se encuentran en el Valle del Oja, sobre suelos arcillo-calcáreos de origen terciario. Su equilibrio entre drenaje y retención hídrica, junto con su riqueza en carbonatos, favorece una maduración lenta de la uva, manteniendo una acidez elevada y una gran complejidad estructural. Estas condiciones óptimas potencian la capacidad de envejecimiento en botella, permitiendo una evolución progresiva de sus características sensoriales.

ELABORACIÓN

Tras un riguroso seguimiento del proceso de maduración, con el objetivo de preservar la elevada acidez natural y el gran potencial aromático característico de la variedad Chardonnay, la vendimia se lleva a cabo de forma manual. Las uvas, seleccionadas en campo, se transportan en cajas de 200 kilos hasta la bodega en un camión refrigerado, garantizando su óptima conservación y evitando fermentaciones espontáneas.

Una vez en bodega, la uva se despalilla y se somete a un prensado suave para extraer el mosto flor, cuya pureza varietal resalta la frescura y complejidad del Chardonnay. La fermentación alcohólica se desarrolla en pequeñas tinajas de madera, donde el vino permanece en contacto con sus lías finas hasta la primavera, aportando volumen en boca sin perder su carácter vibrante. Antes del embotellado, se añade el licor de tiraje para dar inicio a la segunda fermentación en botella, un proceso que se desarrolla lentamente durante 12-14 semanas a una temperatura controlada de 10-11°C. Este control térmico permite preservar la finura del gas carbónico, obteniendo una burbuja integrada y elegante, en sintonía con la expresión fresca y mineral de la variedad.

CATA

Este vino espumoso presenta un color dorado brillante y una burbuja fina e integrada, resultado del prolongado envejecimiento sobre lías. En nariz, muestra una alta intensidad y gran complejidad, con predominio de notas de frutos secos y tostados, sutiles matices de mantequilla y un fondo cítrico que recuerda al pomelo, características propias del Chardonnay en climas frescos. En boca, es amplio y estructurado, con una acidez alta perfectamente equilibrada, realzada por delicadas notas de manzana cocida y un sutil carácter mineral. Su textura es cremosa y su final, largo y elegante, evocando nuevamente recuerdos de panadería y frutos secos, atributos potenciados por la crianza prolongada.

Contiene Sulfitos



Primera y única certificación específica para bodegas en materia de sostenibilidad medioambiental.



Muga