

# CONDE DE HARO BLANC DE BLANCS 2022

## VARIEDADES

Viura y Chardonnay.

## GEOLOGÍA Y SUELO

Viñedos asentados sobre suelos arcillo-calcáreos del Valle del Oja y arcillo-ferrosos del Alto Najerilla. Esta diversidad edafológica aporta equilibrio entre frescura y estructura, favoreciendo la complejidad aromática. Condiciones especialmente adecuadas para la elaboración de espumosos, donde la acidez, la finura y la expresión del origen resultan clave.

## ELABORACIÓN

La añada 2022 estuvo marcada por un ciclo cálido y seco, con un adelanto de la maduración. La gestión del viñedo y la selección de parcelas, especialmente en zonas más frescas del Alto Najerilla y Valle del Oja, permitió mantener un buen equilibrio entre grado y acidez, dando lugar a uvas con un perfil definido, donde prima la frescura y la precisión.

Vendimia manual con selección de racimos, transportados en cajones de 180-200kg a bodega en camión refrigerado para preservar su integridad. Tras despalillado y prensado suave, los mostos fermentan por separado según variedad en tinajas de madera, donde permanecen en contacto con sus lías hasta finales de abril, buscando mayor volumen y complejidad en el vino base.

Posteriormente, se realiza el ensamblaje final previo al tiraje, definiendo el perfil del cava. Tras la adición del licor de tiraje, tiene lugar la segunda fermentación en botella, lenta y a temperatura controlada (10-11 °C) durante 3-4 meses, favoreciendo la finura de la burbuja.

El vino permanece en rima un mínimo de 24 meses, lo que aporta mayor integración, textura y profundidad, manteniendo un perfil fresco y preciso. Finalmente, tras el degüelle, se añade el licor de expedición, ajustando el equilibrio final del conjunto.

## CATA

En copa presenta un color amarillo pálido, limpio y brillante, con una burbuja fina y persistente, bien integrada en el conjunto.

En nariz muestra un perfil nítido y expresivo, con predominio de fruta blanca y notas cítricas, acompañadas de sutiles matices florales. El conjunto destaca por su claridad aromática y una sensación de frescura bien definida.

En boca es vivo y equilibrado, con una acidez que aporta tensión y recorrido. El paso es fluido, con una textura ligeramente cremosa que aporta volumen sin restar precisión. La burbuja, fina y elegante, acompaña el conjunto con armonía.

El final es limpio y persistente, con un carácter fresco, definido y de buena longitud.

Contiene Sulfitos.



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

Muga