

CAVA CONDE DE HARO GRAN RESERVA MILLÉSIMÉ 2013

VARIETADES

Viura y Chardonnay.

GEOLOGÍA Y SUELO

Suelos arcillo-calcáreos del Valle del Oja y arcillo-ferrosos del Alto Najerilla, cuyas características geológicas y climáticas aportan una acidez elevada y gran complejidad que favorece la capacidad de envejecimiento en botella.

ELABORACIÓN

Tras un riguroso seguimiento del proceso de maduración, con el objetivo de preservar una alta acidez y un gran potencial aromático, la vendimia se lleva a cabo de forma manual. Las uvas son transportadas en cajas de 200 kilos hasta la bodega en un camión refrigerado, asegurando su óptima conservación. Una vez en bodega, la uva se despalilla y se somete a un prensado suave. El mosto flor inicia la fermentación alcohólica en pequeñas tinajas de madera, donde permanece en contacto con sus lías hasta la primavera. Posteriormente, antes del embotellado, se añade el licor de tiraje, dando inicio a la segunda fermentación. Este proceso se lleva a cabo de manera lenta durante 12-14 semanas, a una temperatura controlada de 10-11°C, lo que permite preservar la integridad de las burbujas y aportar mayor finura al producto final. Posteriormente, se disponen en rima para la crianza, permaneciendo en condiciones de oscuridad, temperatura y humedad constantes durante al menos 122 meses. Tras este periodo, las botellas se trasladan a los pupitres, donde se realiza el removido manual. Después de cuatro semanas de este proceso, se procede al degüelle para eliminar las lías y finalmente se añade el licor de expedición, ajustando así el perfil final del vino.

CATA

La añada 2012 destacó por su alta calidad, especialmente en los viñedos de la Rioja Alta, donde el clima más fresco y la mayor disponibilidad de agua favorecieron el desarrollo óptimo de la uva. Estas condiciones fueron ideales para la elaboración de cavas de larga crianza.

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. En boca, es amplio y estructurado, con una acidez alta perfectamente equilibrada y delicadas notas de manzana cocida. Su textura es cremosa y su final, largo y elegante, evocando nuevamente recuerdos de panadería y frutos secos.

Contiene Sulfitos



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



Muga