

Cava Conde de Haro Brut Rosé 2016

Variedades

Garnacha tinta.

Zona

Alto Najerilla y Rioja Alta.

Climatología

Clima: Continental moderado. Altitud: 650-700.

Pluviometría: 550-570 mm

Geología y suelo

Arcillo ferroso pobre en materia orgánica.

Vendimia

Realizada a mano en cajones de 200kg para preservar los granos de uva lo más íntegros posibles antes de llegar a bodega.

Elaboración

Prensado directo, fermentación en pequeños depósitos con control de temperatura a 14/15°C, para mantener la potencia aromática de la garnacha. Una vez finalizada la fermentación permanece con sus lías durante 4 meses aportando volumen en boca tan necesario en los espumosos de alta calidad. Después de realizar el tiraje, se realiza una segunda fermentación en botella durante 4 meses a 12°C. Permaneciendo un mínimo de 36 meses en rima, antes del degüelle, conservado siempre a baja temperatura para mantener la máxima frescura y riqueza aromática.

Cata

Color: color brillante pálido salmón que es debido a la variedad garnacha. Por su lenta fermentación el cava presenta una columna de burbujas finas que denotan una cuidada elaboración.

Aroma: Intensidad aromática media alta, complejo donde se pueden encontrar aromas de frutas tropicales, cítricos como el pomelo que aporta frescura, fruta de hueso como el melocotón e incluso algo de panadería

Boca: Tiene una entrada en boca ligeramente dulce pasando a la frescura de la acidez. Agradable sensación en boca por la finura de sus burbujas y por el trabajo con sus lías durante el proceso de rima. En el post gusto se vuelve a encontrar la complejidad aromática que teníamos en nariz destacando aromas de fruta. Este es un cava con gran persistencia y fácil consumo signos inequívocos de su alta calidad.

Conservación y consumo

Se recomienda conservarlo a temperatura de unos 15°C para preservar sus características y asegurar una buena evolución. Degustarlo a temperatura de 8°C.

