Muga

# Cava Conde de Haro Brut Rosé 2021

## Variedades
Garnacha tinta.

## Geología y suelo
Arcillo ferroso, pobre en materia orgánica.

## Elaboración
Vendimia manual y transportado a bodega en cajones de 200 kg en camiones refrigerados. Prensado directo, fermentación del vino base en pequeños depósitos con control de temperatura a 14/15ºC, para mantener toda la potencia aromática de la garnacha. Una vez finalizada la fermentación alcohólica 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 12ºC. 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
Brillante, pálido rosa salmón, que es debido a la variedad y al procedimiento de presando directo. Por su lenta fermentación el cava presenta una columna de burbujas finas que denotan una cuidada elaboración.

### Aroma
Intensidad aromática media alta, complejo donde destacan aromas a yogur de fresa, frutos rojos, algo de mora y cítricos con un final de panadería.

### Boca
Tiene una entrada en boca muy agradable donde destaca la acidez media alta con una gran longitud y complejidad. En el post gusto se vuelve a encontrar la riqueza aromática que teníamos en nariz, destacando aromas de frutos rojos y cítricos.

### Conservación y consumo
Se recomienda conservarlo a temperatura de unos 15ºC para preservar sus características y asegurar una buena evolución. Degustarlo a temperatura de 8ºC.

Contiene Sulfitos. Contiene Lisozima de huevo

SUSTAINABLE WINERIES for Climate Protection

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