

CAVA CONDE DE HARO BRUT ROSÉ 2023

VARIEDADES

Garnacha tinta.

GEOLOGÍA Y SUELO

Viñedos situados en Rioja Alta, sobre suelos arcillo-ferrosos de origen terciario, con presencia de margas, arcillas rojizas y hierro. La combinación de altitud, orientación y composición del suelo favorece una maduración equilibrada de la Garnacha, preservando su frescura y expresión aromática.

ELABORACIÓN

Vendimia manual con selección de racimos y transporte a bodega en cajones refrigerados para preservar la frescura de la uva.

Tras un prensado suave y directo, el mosto fermenta en pequeños tinos de madera a temperatura controlada. El vino permanece 4 meses sobre sus lías finas, con *bâtonnage* periódico, ganando textura y complejidad.

La segunda fermentación se realiza en botella mediante el método tradicional, durante aproximadamente 4 meses a baja temperatura, favoreciendo una burbuja fina e integrada.

Finalmente, permanece en rima un mínimo de 36 meses, desarrollando complejidad sin perder frescura ni identidad varietal.

CATA

La añada 2023 en Rioja Alta, caracterizada por una maduración equilibrada, permitió obtener uvas de gran expresión aromática y excelente acidez, ideales para la elaboración de espumosos.

De color rosa pétalo pálido, brillante y limpio, presenta una burbuja fina y persistente que forma una delicada corona.

En nariz destaca por su elegancia y frescura, con aromas de fruta roja, frambuesa silvestre y notas cítricas, acompañados de sutiles matices cremosos y de lías finas que aportan complejidad y profundidad.



Contiene Sulfitos



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

Muga