

D.O. CAVA / MUGA CONDE DE HARO BRUT VINTAGE



VARIEDADES DE UVA:

Viura..... 90%
Malvasía..... 10%

SUELO:

Férrico arcilloso.

ELABORACIÓN:

Los mostos realizan una primera fermentación en depósitos de madera de 1.000 litros para ser conservados en los mismos hasta finales de abril. A partir de aquí se provoca la segunda fermentación en botella. El vino se conserva en rima como mínimo 14 meses más.

CATA:

La primera impresión en copa es de una escasísima oxidación; tonos amarillos-verdosos brillantes. La espuma formada en copa es densa y persistente dando idea de su componenda estructural en boca. Observado el interior de la copa descubrimos un rosario de burbuja microscópica ascendiendo libremente a la superficie.

En nariz domina el carácter de fruta ácida y flores. En un segundo nivel encontramos caracteres fermentativos y los propios de la transformación en botella (miel, vainilla, licor).

En boca es meloso pero fresco a la vez gracias a su gran acidez. La combinación de fruta/acidez/lías finas provoca una sorprendente sensación de plenitud en la boca que invita a seguir catando. En postgusto vuelven las frutas esta vez con mayor dominancia de especias que dejan un grato recuerdo durante unos segundos al catador.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2
28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinumnobile.com