

# D.O. CAVA / MUGA CONDE DE HARO ROSÉ



## VARIEDADES DE UVA:

Garnacha ..... 100%

## SUELO:

Férrico arcilloso.

## ELABORACIÓN:

Prensado directo, fermentación en depósitos de 1.000 litros a 14° C.

Posteriormente se cría durante 4 meses en sus propias lías, antes de proceder al tiraje. La segunda fermentación se realiza a 12° C durante 4 meses y permanece en rima como mínimo 14 meses más, siempre conservado a baja temperatura.

## CATA:

**Color:** Su color salmón muy suave y brillante se debe a la variedad garnacha. Por su lenta fermentación este cava nos muestra una burbuja muy fina, persistente y elegante que denota una cuidada elaboración.

**Aroma:** Sorprende la complejidad aromática de este cava en el que encontramos al mismo tiempo aromas a frutas tropicales, cítricos que aportan frescura, juventud y al mismo tiempo que encontramos frutos más maduros como el melocotón o el membrillo.

**Boca:** Tiene un ataque ligeramente dulce pasando a una acidez fresca. Sorprende la agradable sensación de su entrada en boca en la que la finura de sus burbujas no impiden apreciar la elegancia y la complejidad que el trabajo de la lías han hecho en su crianza. En el post-gusto y potenciado por el carbónico volvemos a encontrar la paleta aromática que hemos encontrado en nariz. Es un cava que no deja indiferente y su persistencia es un signo inequívoco de su gran calidad.

**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](mailto:comercial@vinumnobile.com)

[www.vinumobile.com](http://www.vinumobile.com)