

VINUM NOBILE



D.O. Cava

MUGA Conde de Haro Brut Vintage

VARIETADES 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 amarillosverdosos 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 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com