

VINUM NOBILE



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 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinummobile.com