

# VINUM NOBILE



*D.O. Cava*

## MUGA

### Conde de Haro Brut Rosé

#### VARIETADES DE UVA:

100% Garnacha tinta.

#### GEOLOGÍA Y SUELO:

Arcillo ferroso, pobre en materia orgánica.

#### ELABORACIÓN:

Vendimia manual y transportado a bodega en cajones de 200 kg en camiones refrigerados. Prensado directo, fermentación del vino base en pequeños depósitos con control de temperatura a 14°-15° C, para mantener toda la potencia aromática de la garnacha. Una vez finalizada la fermentación alcohólica permanece con sus lías durante 4 meses, aportando volumen en boca tan necesario en los espumosos de alta calidad. Después de realizar el tiraje, se realiza una segunda fermentación en botella durante 4 meses a 12° C. Permaneciendo un mínimo de 36 meses en rima, antes del degüelle, conservado siempre a baja temperatura para mantener la máxima frescura y riqueza aromática.

#### CATA:

Color brillante pálido salmón, que es debido a la variedad y al procedimiento de presando directo. Intensidad aromática media alta, bastante complejo donde se pueden encontrar aromas de mermelada de fresa madura, yogur de fresa y cítricos como el pomelo que aporta frescura e incluso un fondo de panadería. Tiene una entrada en boca muy agradable donde destaca la acidez media alta con una gran longitud y complejidad. En el post gusto se vuelve a encontrar la riqueza aromática que teníamos en nariz, destacando aromas de frutos rojos. Se recomienda conservarlo a temperatura de unos 15° C. Degustarlo a temperatura de 8° C.

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