

VINUM NOBILE



D.O. Cava

MUGA

Conde de Haro Blanc de Blancs

VARIEDADES DE UVA:

Viura y Chardonnay.

GEOLOGÍA Y SUELO:

Viñedos sobre suelos arcillo-calcáreos del Valle del Oja y arcillo-ferrosos del Alto Najerilla. Una diversidad edafológica que equilibra frescura y estructura, especialmente adecuada para espumosos donde la acidez y la expresión del origen son determinantes.

ELABORACIÓN:

La selección de parcelas en las zonas más frescas del Alto Najerilla y Valle del Oja preservan el equilibrio entre grado y acidez. Vendimia manual en cajones de 180-200 kg con transporte refrigerado. Fermentación por variedad en tinas de madera sobre lías hasta finales de abril. Segunda fermentación en botella a 10-11° C durante 3-4 meses y crianza mínima de 24 meses en rima.

CATA:

Amarillo pálido, limpio y brillante, con burbuja fina y persistente. En nariz, perfil nítido y expresivo: fruta blanca, cítricos y sutiles matices florales. En boca es vivo y equilibrado, con una acidez que aporta tensión y recorrido, textura ligeramente cremosa y burbuja elegante que acompaña con armonía. Final limpio, fresco y de buena longitud.

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