

VINUM NOBILE



D.O. Cava

MUGA

Conde de Haro Millésimé Blanc de Blancs

VARIEDADES DE UVA:

Chardonnay.

GEOLOGÍA Y SUELO:

Vendimia manual con transporte refrigerado en cajas de 200 kg. Prensado suave para extraer solo el mosto flor, que fermenta en pequeñas tinas de madera y permanece sobre lías finas hasta la primavera. Segunda fermentación en botella durante 12-14 semanas a temperatura controlada de 10-11° C, que garantiza una burbuja fina, integrada y elegante.

ELABORACIÓN:

En un cava Gran Reserva se buscan los aromas terciarios que se obtienen con una crianza prolongada. Gracias a la autólisis, la levadura se desintegra y aporta todas sus características, aromas y propiedades durante los 36 meses de crianza. Pero también buscamos que mantenga los aromas primarios de las uvas de las que procede, ya que un cava Gran Reserva con solo aromas terciarios carece de viveza.

CATA:

Dorado brillante con burbuja fina, fruto de una crianza prolongada sobre lías. En nariz, alta intensidad y gran complejidad: frutos secos, tostados, mantequilla y un fondo cítrico de pomelo, señas del Chardonnay en clima fresco. En boca es amplio y estructurado, con una acidez perfectamente equilibrada y un sutil carácter mineral. Textura cremosa y final largo y elegante, donde reaparecen los recuerdos de panadería que deja la crianza.

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