

VINUM NOBILE



D.O. Cava

MUGA

Conde de Haro Millésimé Gran Reserva Magnum

VARIETADES DE UVA:

Viura y Chardonnay.

GEOLOGÍA Y SUELO:

Suelos arcillo-calcáreos del Valle del Oja y arcillo-ferrosos del Alto Najerilla. Su perfil geológico y climático aporta acidez elevada y gran complejidad, condiciones ideales para un cava de larga crianza.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de 200 kg con transporte refrigerado. Prensado suave y fermentación del mosto flor en tinas de madera sobre lías hasta la primavera. Segunda fermentación en botella durante 12-14 semanas a 10-11° C. Crianza mínima de 122 meses en rima, en oscuridad y temperatura constante. Removido manual en pupitres durante cuatro semanas, degüelle y adición del licor de expedición.

CATA:

Las características de la Rioja Alta: clima fresco y buena disponibilidad hídrica, las hacen ideales para la larga crianza. De color dorado brillante con burbuja fina e integrada. En nariz, frutos secos y tostados con matices de mantequilla y un fondo cítrico de pomelo. En boca es amplio y estructurado, con acidez alta equilibrada y delicadas notas de manzana cocida. Textura cremosa y final largo y elegante, con recuerdos de panadería que firma 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.vinumobile.com