

Cava Conde de Haro Rosé

Variedades

100% Garnacha.

Suelo

Férrico arcilloso.

Elaboración

Prensado directo, fermentación en depósitos de 1.000 litros a 14°. Posteriormente se cría durante 4 meses en sus propias lías, antes de proceder al tiraje. La segunda fermentación se realiza a 12° 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 la 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 mas 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.

