



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Conde de Haro Cava Brut

€12.75

**Variedades de uva:** Viura 90% y Malvasía 10%

**Elaboración:** Los mostos realizan una primera fermentación en depósitos de madera de 1.000 litros para ser conservados en los mismos hasta finales de abril. A partir de aquí se provoca la segunda fermentación en botella. El vino se conserva en rima como mínimo 14 meses más.

**Cata:** La primera impresión en copa es de una escasa oxidación; tonos amarillos-verdosos brillantes. La espuma formada en copa es densa y persistente dando idea de su componenda estructural en boca. Observado el interior de la copa descubrimos un rosario de burbuja microscópica ascendiendo libremente a la superficie.

En nariz domina el carácter de fruta ácida y flores. En un segundo nivel encontramos caracteres fermentativos y los propios de la transformación en botella (miel, vainilla, licor).

En boca es meloso pero fresco a la vez gracias a su gran acidez. La combinación de fruta/acidez/lías finas provoca una sorprendente sensación de plenitud en la boca que invita a seguir catando. En postgusto vuelven las frutas esta vez con mayor dominancia de especias que dejan un grato recuerdo durante unos segundos al catador.

**Servicio recomendado:** Entre 8 y 10°C. **Graduación alcohólica:** 12,5% vol.

**Gastronomía:** Acompaña platos de Pescados blancos y mariscos.

Bodegas Muga S. L. "Haro (La Rioja)" 75cl.

[Información del vendedor](#)

**Valoración de los clientes:** No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.