La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Conde de Haro Cava Brut Rose

€16.50

Variedades de uva: Garnacha 100%
ElaboraciÃ³n: Prensado directo, fermentaciÃ³n en depÃ³sitos de 1.000 litros a 14Âº. Posteriormente se crÃ-a durante 4 meses en sus propias lÃ-as, antes de proceder al tiraje. La segunda fermentaciÃ³n se realiza a 12Âº durante 4 meses y permanece en rima como mÃ-nimo 14 meses mÃ¡s siempre conservado a baja temperatura.
Cata: Su color salmÃ³n muy suave y brillante se debe a la variedad garnacha. Por su lenta fermentaciÃ³n este cava nos muestra una burbuja muy fina, persistente y elegante que denota una cuidada elaboraciÃ³n. Sorprende la complejidad aromÃ¡tica de este cava en el que encontramos al mismo tiempo aromas a frutas tropicales, cÃ-tricos que aportan frescura, juventud y al mismo tiempo que encontramos frutos mÃ¡s maduros como el melocotÃ³n o el membrillo.
En Boca tiene un ataque ligeramente dulce pasando a una acidez fresca. Sorprende la agradable sensaciÃ³n 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 lÃ-as han hecho en su crianza. En el post gusto y potenciado por el carbÃ³nico volvemos a encontrar la paleta aromÃ¡tica que hemos encontrado en nariz. Es un cava que no deja indiferente y su persistencia es un signo inequÃ-voco de su gran calidad.
Servicio recomendado: Entre 6 y 8Âº C. **GraduaciÃ³n alcohÃ³lica:** 12,5% vol.
GastronomÃ-a: Ideal con Aperitivos, arroces, conejo, salmonete frito o rebozado.

Bodegas Muga S. L. â€“ Haro (La Rioja) â€“ 75cl.

InformaciÃ³n del vendedor

ValoraciÃ³n de los clientes: No hay opiniones para este producto.
Por favor, regÃ-strate para escribir una valoraciÃ³n.