

CONDE DE HARO 2021

VARIEDADES

Viura y Chardonnay.

GEOLOGÍA Y SUELO

Los viñedos se localizan en suelos arcillo-calcáreos del Valle del Oja y arcillo-ferrosos del Alto Najarilla, cuyas características geológicas aportan una mineralidad destacada y favorece la complejidad aromática de las uvas.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de forma manual, transportándose las uvas en cajas de 200 kilos a la bodega, utilizando un camión refrigerado para asegurar su correcta conservación. Tras un proceso de despalillado y un prensado suave, los mostos inician la fermentación alcohólica primaria en tinas de madera, donde permanecen en contacto con sus lias hasta finales de abril. Posteriormente, se añade el licor de tiraje (mezcla de levadura y azúcar) antes del embotellado, momento en el cual comienza la segunda fermentación, la cual transcurre de forma lenta durante 3 a 4 meses a temperatura controlada de 10-11°C. Esta fermentación prolongada permite preservar la integridad de las burbujas y obtener una mayor finura en el producto final. El vino se mantiene en rima durante un mínimo de 24 meses, lo que favorece el desarrollo de complejidad aromática, notas a panadería y una textura suave en boca. Antes de sellar las botellas con corcho, se realiza el degüelle, momento en el cual se añade el licor de expedición, ajustando así el perfil final del vino.

CATA

La añada 2021 estuvo caracterizada por unas temperaturas elevadas durante el verano, que favorecieron una rápida maduración de la uva, contribuyendo a una mayor concentración de aromas y una excelente expresión de la fruta. Esta condición térmica, combinada con una cosecha bien regulada, resultó en un cava de gran intensidad aromática y una estructura equilibrada. Este vino espumoso presenta un brillante color amarillo paja con burbujas finas y persistentes. En nariz es sutil y complejo, con aromas primarios de pomelo, limón y manzana verde, complementados por las notas de panadería, brioche, galleta y frutos secos derivadas de su crianza sobre lias durante 24 meses. En boca, se muestra fresco y perfectamente equilibrado, con una armonía entre la fruta y la acidez. La burbuja es fina y cremosa, aportando una textura elegante. El final es largo y persistente, dejando un toque cremoso y delicadas notas de frutos secos.

Contiene Sulfitos. Contiene Lisozima de huevo



Primera y única certificación específica para bodegas en materia de sostenibilidad medioambiental.



Muga