La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Conde de Haro Cava Brut

€14.75

Variedades de uva: Viura 90% y MalvasÃ-a 10%
ElaboraciÃ³n: Los mostos realizan una primera fermentaciÃ³n en depÃ³sitos de madera de 1.000 litros para ser conservados en los mismos hasta finales de abril. A partir de aquÃ- se provoca la segunda fermentaciÃ³n en botella. El vino se conserva en rima como mÃ-nimo 14 meses mÃ¡s.
Cata: La primera impresiÃ³n en copa es de una escasÃ-sima oxidaciÃ³n; 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 microscÃ³pica ascendiendo libremente a la superficie.
En nariz domina el carÃ¡cter de fruta Ã¡cida y flores. En un segundo nivel encontramos caracteres fermentativos y los propios de la transformaciÃ³n en botella (miel, vainilla, licor).
En boca es meloso pero fresco a la vez gracias a su gran acidez. La combinaciÃ³n de fruta/acidez/lÃ-as finas provoca una sorprendente sensaciÃ³n 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 10Âº C. **GraduaciÃ³n alcohÃ³lica:** 12,5% vol.
GastronomÃ-a: AcompaÃ±a platos de Pescados blancos y mariscos.

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.