



Conde de Haro Brut Reserva, 2017

Bodegas Muga
ESPAGNE, RIOJA, CAVA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	95% Viura, 5% Malvasia
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,70 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent à 550 mètres d'altitude dans la zone de Sajazarra, Cellorigo et Fonzaleche, sur les pentes des montagnes d'Obarenes, dans la région de Villalba de Rioja
EXPOSITION	Nord, protégeant ainsi les vignes des chaleurs excessives de l'été qui peuvent altérer les arômes délicats des raisins
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire et alluvial
VINIFICATION	Vendanges manuelles effectuées au courant de la 3e semaine de septembre. Tri sélectif des raisins sur convoyeur et pressurage délicat des grappes. Seul le moût récolté sera utilisé pour la fabrication de ce cava. Première fermentation du moût en cuves de bois de 1000 litres. Elevage en cuves bois de 1000 litres sur lies jusqu'à la fin du mois d'avril. Une fois la liqueur d'expédition (levure et sucre) ajoutée, le vin est mis en bouteille puis fermente pendant 3 à 4 mois à une température contrôlée de 10-11°C. Le vin est conservé dans des casiers et remué pendant au moins 18 mois.
ÉLEVAGE	14 mois en bouteilles minimum.
DÉGUSTATION	Robe de couleur dorée aux reflets verts, une bulle fine et incessante. Au nez, des arômes d'agrumes et de fleurs s'imposent, secondés par des rappels de miel, de fruits secs et de vanille. En bouche, le crémeux des lies se combine à la perfection avec la fraîcheur de son acidité et la bulle conduit le final avec souplesse. Le corps est savoureux, aux arômes parfumés sur un fond toasté et délicat. La finale est élégante, épicée et légèrement amer.
CONSOMMATION	Parfait avec des poireaux grillés vinaigrette, burrata et tomates séchées, une omelette, des chouquettes ou un gâteau à la poire. Servir entre 6° et 8°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 10 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
12396794

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
21.15 \$



PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING
92/100



VINOUS : 91/100



DES MOUSSEUX ET
CHAMPAGNES
POUR LES FÊTES,
FRÉDÉRIC
ARNOULD, LE 10
DÉCEMBRE 2020,
TOUT SUR LE VIN



L'ULTIME LISTE DE
VINS DE MICHELLE
BOUFFARD POUR
LES FÊTES,
MICHELLE
BOUFFARD, LE 18
DÉCEMBRE 2020,
RADIO CANADA



DIX MOUSSEUX
POUR LES FÊTES,
KARYNE DUPLESSIS
PICHÉ ET
VÉRONIQUE RIVEST,
LE 23 DÉCEMBRE
2020, LA PRESSE



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Les vignobles Muga sont situés au pied des Montes Obarenses, dans le Rioja Alta. Le Rioja est l'une des quelques régions dans le monde où le vin est issu uniquement de variétés indigènes de raisins. Ainsi, les vins «Muga» sont le reflet typique du climat et de la géographie de la région. Le vieillissement en fût de chêne est très important dans les traditions de la Rioja. Muga a même sa propre tonnellerie qui est tout simplement magnifique! On y fait la sélection des meilleurs chênes et assure la fabrication de A à Z. La position géographique favorable dans le Rioja Alta et la tonnellerie ajoutent encore plus de magie et d'identité aux vins. À la dégustation, le résultat est tout simplement spectaculaire.