

## Cuvée Esplendor de Vardon Kennett

### Nuevas burbujas de altura

2014

**Tipo de vino:** Espumoso

**Varietades:** Pinot noir 65%, chardonnay 30% y xarel·lo 5%

**Viñedos:** Viñedos propios de Sant Miquel (Tremp), a 950 m sobre el nivel del mar, y de Santa Maria de Miralles (Penedès), a 550 m. Esta altitud de los viñedos – que es clave en el nuevo escenario climático – se traduce en una mayor acidez y frescor en la uva.

**Época de vendimia:** Entre final de agosto y principios de septiembre

**Bodega:** Santa Margarida d'Agulladolç, epicentro de los espumosos catalanes, con historia propia.

#### Elaboración:

- Uva vendimiada a mano
- Prensado de racimos enteros
- En la primera fermentación alcohólica se utiliza una mezcla de levaduras propias
- Fermentación en barrica de roble francés 17%
- Fermentación maloláctica 45%
- Cuvée de los diferentes vinos elaborados
- Segunda fermentación según el método tradicional
- Crianza sobre lías en botella un mínimo de 38 meses

#### Datos técnicos:

- Grado alcohólico: 12% vol.
- Extra Brut
- pH: 2,95 - 3,00
- Acidez total: 7 g/L (á. tartárico)
- Dosage: 3 g/L
- Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

#### Comentarios cosecha:

El año 2014 acumuló una precipitación de 977mm (el promedio es 590mm), presentando un máximo en verano (194mm en agosto) y otoño (154mm en noviembre). Respecto a las temperaturas, la media fue de 13,1°C (el promedio es de 13,4°C), presentado las temperaturas máximas en verano (20,8°C en julio) y las mínimas en invierno (4,8°C en diciembre). En resumen, el 2014 fue un año de temperaturas normales y lluvioso, pero con un ciclo vegetativo frío y una fuerte tormenta con granizo a principios de agosto sin mayor incidencia.

#### Nota de cata

Dorado pálido, con una delicada y viva burbuja. Fragante en nariz, con finos aromas frutales (manzana reineta) y de levadura (galleta). En boca es firme, largo, sabroso, con buena estructura y un elegante final.

  
**VARDON KENNETT**  
*Santa Margarida d'Agulladolç*

