

## Cuvée Esplendor de Vardon Kennett

### Nuevas burbujas de altura

2014

**Tipus de vi:** Espumós

**Varietats:** Pinot noir 65%, chardonnay 30% i xarel·lo 5%

**Vinyes:** Vinyes pròpies de Sant Miquel (Tremp), a 950 m sobre el nivell del mar, i de Santa Maria de Miralles (Penedès), a 550 m. Aquesta altitud de les vinyes – que és clau en el nou escenari climàtic – es tradueix en més acidesa i frescor del raïm.

**Època de verema:** Entre final d'agost i principis de setembre

**Celler:** Santa Margarida d'Agulladolç, epicentre dels escumosos catalans, amb història pròpia

#### Elaboració:

- Raïm veremat a mà
- Prensats de raïms sencers
- A la primera fermentació alcohòlica s'utilitza una barreja de llevats propis
- Fermentació en bóta de roure francès 17%
- Fermentació malolàctica 45%
- Cuvée dels diferents vins elaborats
- Segona fermentació segons el mètode tradicional
- Criança sobre lies en ampolla un mínim de 38 mesos

#### Dades tècniques:

- Grau alcohòlic: 12% vol.
- Extra Brut
- pH: 2,95 - 3,00
- Acidesa total: 7 g/L (à. tartàric)
- Dosage: 3 g/L
- Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

#### Comentaris anyada:

L'any 2014 va acumular una precipitació de 977mm la mitjana va ser de 590mm), presentant un màxim a l'estiu (194 mm a l'agost) i tardor (154 mm al novembre). Pel que fa a les temperatures, la mitjana va ser de 13,1°C (la mitjana va ser de 13,4°C), presentant les temperatures màximes a l'estiu (20,8°C al juliol) i les mínimes a l'hivern (4,8°C al desembre). En resum, el 2014 va ser un any de temperatures normals i plujós, però amb un cicle vegetatiu fred i una forta tempesta amb calamarsa a principis d'agost sense major incidència.

#### Nota de tast

Daurat pàl·lid, amb una bombolla delicada i viva. Fragant en nas, amb fines aromes afruitades (poma reineta) i de llevat (galeta). En boca és ferm, llarg, saborós, amb bona estructura i un final elegant.

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

