

Cuvée Rosé de Mar de Vardon Kennett

Nuevas burbujas de altura

2017

Tipo de vino: Espumoso

Variedades: Pinot Noir

Viñedos: Uva minuciosamente seleccionada procedente de viñedos propios de altura para conseguir vinos con buena acidez. La altitud de estos viñedos ayuda a contrarrestar los efectos del cambio climático..

Época de vendimia: Finales de agosto

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

Elaboración:

- Uva vendimiada a mano
- Prensado de racimos enteros. Fracción flor 50%
- No fermenta en roble
- Sin fermentación maloláctica
- Segunda fermentación según el método tradicional
- Crianza sobre lías en botella durante 39 meses

Datos técnicos:

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

Comentarios cosecha:

Globalmente, el año 2017 fue un año de temperaturas normales, con diferencias a lo largo del año y con un ciclo vegetativo cálido, especialmente los meses de verano. Respecto a las precipitaciones, el año fue generalmente lluvioso, debido a las precipitaciones abundantes durante el reposo vegetativo, aunque el ciclo vegetativo fue seco. En resumen, 2017 fue un año de temperaturas normales y lluvioso, pero con un ciclo vegetativo cálido y seco.

Nota de cata

Rosa asalmonado y pálido, con reflejos ojo de perdiz. Burbuja sutil y vivaz. Delicado en nariz, con notas frutales de cereza, y un intrigante matiz floral (pétalos de rosa blanca) sobre un fondo ligeramente herbáceo (heno). En boca es serio, directo, enmarcado por fina acidez frutal y notablemente seco, tratándose de un espumoso rosado. Denota su evolución en botella.

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

