

## Cuvée Rosé de Mar de Vardon Kennett

### Noves bombolles de altura

2017

**Tipus de vi:** Espumós

**Varietats:** Pinot noir

**Vinyes:** Raïm minuciosament seleccionat procedent de vinyes pròpies d'altura per aconseguir vins amb bona acidesa. L'altitud d'aquestes vinyes ajuda a contrarestar els efectes del canvi climàtic.

**Època de verema:** Finals d'agost

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

#### Elaboració:

- Raïm veremat a mà
- Premsat de raïms sencers. Fracció flor 50%
- No fermenta en roure
- Sense fermentació malolàctica
- Segona fermentació segons el mètode tradicional
- Criança sobre lies en ampolla durant 39 mesos

#### Dades tècniques:

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

#### Comentaris anyada:

Globalment, l'any 2017 va ser un any de temperatures normals, amb diferències al llarg de l'any i amb un cicle vegetatiu càlid, especialment els mesos d'estiu. Pel que fa a les precipitacions, va ser un any plujós en general, degut a les pluges abundants durant el repòs vegetatiu tot i que el cicle vegetatiu va ser sec. En resum, el 2017 va ser un any de temperatures normals i plujós, però amb un cicle vegetatiu càlid i sec.

#### Nota de tast

Rosa salmonat i pàl·lid, amb reflexos ull de perdiu. Bombolla subtil i vivaç. Delicat al nas, amb notes afruitades de cirera i un matís floral intrigant (pètals de rosa blanca) sobre un fons lleugerament herbaci (fenc). A la boca és seriós, directe, emmarcat per una fina acidesa afruitada i notablement sec per tractar-se d'un escumós rosat. Denota la seva evolució en ampolla.

