

Cuvée Esplendor de Vardon Kennett

Noves bombolles d'altura

2015

Tipus de vi: Escumós

Varietats: Pinot noir 60%, chardonnay 34% i xarel·lo 6%

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: A partir de l'última setmana d'agost

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

Elaboració:

- Raïm veremat a mà
- Premsat de raïms sencers. Fracció flor 50%
- 9% fermentació en roure
- 9% fermentació malolàctica
- Segona fermentació segons el mètode tradicional
- Criança sobre lies en ampolla durant 57 mesos

Dades tècniques:

- Grau alcohòlic: 12,5% vol.
- Extra Brut
- pH: 3,00
- Acidesa total: 6,5 g/L (à. tartàric)
- Dosage: 3 g/L
- Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Comentaris anyada:

L'any 2015 va ser globalment un any de temperatures mitjanes normals, així com també durant el cicle vegetatiu. No obstant això, els primers mesos del cicle van ser càlids, especialment el mes de juliol, i el període de maduració del raïm va ser fred, cosa que va poder afavorir la maduració fenòlica del raïm. Pel que fa a les precipitacions, l'any va ser plujós, sobretot a finals d'hivern i durant el període de maduració del raïm, encara que el cicle vegetatiu, en general, va tenir una precipitació normal. Cal destacar un mes de juliol molt plujós, amb 135 mm. En resum, el 2015 va ser un any de temperatures normals i plujós, però amb un cicle vegetatiu de precipitació normal i un període de maduració del raïm fred i amb precipitacions.

Nota de tast

Daurat pàl·lid amb una bombolla delicada i viva. Seductor i fragant, amb aromes fines de fruita tropical (pinya) i poma sobre notes agradables de galeta i pasta de full. En boca és alegre, expressiu, amb cos i una substància saborosa. Bona persistència que deixa un rastre làctic delicat (nata fresca) per acabar elegant i sec.

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

