

Cuvée Rosé de Mar de Vardon Kennett

Nuevas burbujas de altura

2018

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'Agulladolç, 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 48 meses

Datos técnicos:

- Grado alcohólico: 12,5% vol.
- Extra Brut
- pH: 3,03
- Acidez total: 6,3 g/L (á. tartárico)
- Dosage: <0,8 g/L
- Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Comentarios cosecha:

En el 2018 el ciclo vegetativo fue lluvioso, especialmente los primeros y últimos meses del año, siendo moderadamente lluvioso en el período de maduración de la uva.

Por otro lado, las temperaturas fueron normales, con un final de primavera y principio de verano con temperaturas inferiores a la media, hecho que, junto con la elevada pluviometría, provocó una brotación y floración tardía. La vendimia llegó con un ligero retraso, condicionada por las temperaturas moderadas del verano.

En resumen, 2018 fue un año lluvioso y temperaturas normales.

Nota de cata

Rosa delicado y pálido, con sutil burbuja. Fino y delicioso en nariz, con agradables notas florales (pétalos de rosa) y frutales (manzana, mandarina). En boca es sabroso y firme, con buena estructura y persistencia de vino serio con buena crianza. Dotado de gran personalidad y muy elegante.

