

Cuvée Rosé de Mar de Vardon Kennett

Nuevas burbujas de altura

2018

Tipus de vi: Escumós

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 48 mesos

Dades tècniques:

- Grau alcohòlic: 12,5% vol.
- Extra Brut
- pH: 3,03
- Acidesa total: 6,3 g/L (à. tartàric)
- Dosage: <0,8 g/L
- Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Comentaris anyada:

El 2018 el cicle vegetatiu va ser plujós, especialment els primers i últims mesos de l'any, i va ser moderadament plujós en el període de maduració del raïm. D'altra banda, les temperatures van ser normals, amb un final de primavera i un principi d'estiu amb temperatures inferiors a la mitjana, fet que juntament amb l'elevada pluviometria va provocar una brotada i una floració tardanes. La verema va arribar amb un retard lleuger, condicionada per les temperatures moderades de l'estiu. En resum, el 2018 va ser un any plujós i amb temperatures normals.

Nota de tast

Rosa delicat i pàl·lid, amb una bombolla subtil. Fi i deliciós en nas, amb agradables notes florals (pètals de rosa) i afruitades (poma, mandarina). En boca, és saborós i ferm, amb una bona estructura i persistència de vi seriós amb bona cria. Dotat de gran personalitat i molt elegant.

