

## Cuvée Esplendor de Vardon Kennett

### Nuevas burbujas de altura

2017

**Tipo de vino:** Espumoso

**Varietades:** Pinot noir 49%, chardonnay 41% y xarel·lo 10%

**Viñedos:** Uva minuciosamente seleccionada procedente de viñas propias de Sant Miquel (Tremp, Prepirineo) a 950m sobre el nivel del mar y de Santa Maria de Miralles (Penedès), a 550m, para conseguir vinos con buena acidez. La altitud de estos viñedos ayuda a contrarrestar los efectos del cambio climático.

**Época de vendimia:** A partir de la última semana 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 45%
- 16% fermentación en roble
- 21% fermentación maloláctica
- Segunda fermentación según el método tradicional
- Crianza sobre lías en botella durante 106 meses

**Datos técnicos:**

- Grado alcohólico: 12% vol.
- Extra Brut
- pH: 3,03
- Acidez total: 6,7 g/L (á. tartárico)
- Dosage: 0 g/L
- Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

**Comentarios cosecha:**

El año 2017 presentó temperaturas globalmente normales, aunque con variaciones significativas a lo largo del año. El ciclo vegetativo fue cálido, destacando especialmente los meses de verano. En cuanto a las precipitaciones, fue un año globalmente lluvioso debido a las abundantes lluvias durante el reposo vegetativo, aunque el ciclo vegetativo se caracterizó por condiciones más secas.

**Nota de cata**

Limpio color dorado pálido, con fina burbuja. En nariz es delicioso, con delicadas notas florales (jazmín) y frutales (mango, melocotón) sobre un fondo cremoso que recuerda los frutos secos (praliné, avellana). En boca es vivo, fresco, crujiente, con un paladar sedoso y sabroso, bien estructurado. En la crianza con sus levaduras ha compuesto una sinfonía. Una delicia para acompañar hojaldres (vol-au-vents de mariscos), crustáceos, arroces de mariscos, croquetas de pescado, y aves en salsas con mantequilla y leche.

