
Vins | Cupatges | Actualitzat el 24/07/2022 a les 15:30

Neix l'escumós rosat Rosé de Mar 2017 de Vardon Kennett

Família Torres elabora l'escumós amb pinot noir de vinyes pròpies d'altura



Vardon Kennett, el celler dedicat a l'elaboració de vins escumosos d'alta gamma de la **Família Torres**, llança **Cuvée Rosé de Mar 2017**. Es tracta d'un rosat de producció limitada, elaborat íntegrament amb pinot noir procedent de vinyes pròpies d'altura. Com en el cas del blanc Cuvée Esplendor, és un escumós d'anyada i llarga criança, que destaca per la seva elegància i frescor gràcies a l'altitud de les vinyes i a la minuciosa selecció del raïm.

El Rosé de Mar 2017 s'elabora pel mètode tradicional en el celler situat en una antiga masia de Santa Margarida d'Agulladolç, a l'Alt Penedès, que havia estat habitada per Daniel Vardon Kennett a principis del segle XIX. Comerciant marítim anglès, aventurer i emprenedor, Vardon Kennett va solcar els mars més remots fins que va decidir canviar el rumb de la seva vida per amor i assentar-se al Penedès per elaborar els seus propis vins.



Família Torres va voler retre-li homenatge batejant el celler amb el seu nom. Ara, el nom del segon escumós també fa referència al seu passat com a navegant, de la mateixa manera que l'original forma de l'ampolla, de corbes sinuoses, recorda les onades de la mar.

És un rosat extra brut de perfil gastronòmic, on la pinot noir, amb les notes típiques de cirera, s'expressa obertament emmarcada en un perfecte equilibri entre la fina acidesa afruitada i els matisos que li atorga la llarga criança en ampolla d'un mínim de 39 mesos. Té un preu recomanat de 39 euros.